BİZİM ÇEPNİ

Orhan Şakir Demirboğa

Temmuz 2009

ÇEPNİ KASABASI'NDA YAŞAM

Sonbaharın sonlarında kış hazırlıkları da tamamlanır. Artık hayvanlar ahırlarında, insanlar da evlerinde.

Sabah namazına kalkan anne, akşamdan ocağa, küle gömdüğü közleri çıkartır, ateşini tutuşturur (yakar). Akşamdan sıcak küle gömülü olan ibrikteki su (abdest suyu), sıcaklığını muhafaza etmektedir.

Evin babası camiye gider veya evindeki işlerine başlar. Ahıra girer, malların (hayvanların) musurlarındaki (yemlikteki) iriyi (hayvanların yemediği samanları) alır. Bir sepette biriktirir. Yukarıda anlatılan ocak tutuşturmalarında kullanılır. Ayrıca tandırda ekmek ederken (ekmek yaparken) de bu samanlar kullanılır. Buna "saçma" denir.

Baba veya evin büyüğü hayvanlara iki veya üç kere saman verir. Samanlık ahırdan açılan bir kapı ile girilen, başka bir bölümdür. Burada saman ve kes bulunur. Saman ekinin sürülmesiyle meydana gelen bir üründür. Kes ise ot biçme

mevsiminde toplanıp kurutulup, sonra da düvenle sürülerek (dövülerek) iki-üç santim boyuna kadar küçültülmüş ot parçacıklarıdır. Hayvanlar, bu yiyeceği çok sever, hem de çok besleyicidir. Ayrıca varlıklı ailelerin yonca ve korunga ekilen sulu arazilerinde yetişen bir kes (yiyecek türü) de vardır.

Hayvanlar iki üç kere yemlendikten sonra köyün sulağına götürülerek, sulanır. Evinde kuyusu ya da başka şekilde temin ettiği su, pek tercih edilmez. Zira hayvanlar bütün bir kış musurda (yemlikte) bağlı kalırsa ayakları çaplaşır, yürüyemez.

Hayvanlar (büyükbaş) mutlaka musura mengille bağlanır. Mengil "U" harfi şeklinde bir tarafı sabit, öbür başı küçük halkalı bir sırımla bağlı ahşaptır. Hayvanların rahatça yatıp kalkacağı uzunlukta bir iple musura bağlanır. Musur, zeminden elli-atmış santim yükseklikte olur. Tabii hayvanların boyuna göre ayarlanır, duvara monte edilir. Altı boştur. Zira oraya kuruluk konur. Kuruluk, hayvan gübresinin kurutulup tezek veya basma yapılması sonunda artakalan ince gübredir. Hatta titiz aileler onu eler, daha da kullanışlı hale getirirler. Kuruluk çok olmalı ki hayvanlar bu kuruluğa dizlerini dayayıp, uyusunlar (büyüklerimizin lafı). Kuruluk, hayvanların altına serilir. Hayvanlar yirmi beş-otuz santim yüksek bir sekide yatar. Pislikleri (kakaları) o sekiden aşağıya dökülür.

Hayvanlar, günde iki defa sabah ve akşam yemlenir. Ayrıca hayvanlara kaşağı (tarak) dişli bir aletle tumar (tımar) edilir. Yani kaşınır. Sonra da üzerleri ot süpürge ile süpürülür. Tabii tek tırnaklı hayvanlara arpa ve buğday artıkları, çift tırnaklı büyükbaş hayvanlara küspe, zavar (iri un) ve geven verilir. Geven; dağda bayırda otuz-kırk santim çapında bir ottur. Kökü otuz-kırk santim toprağın içindedir. Kazma ile eşilir, kağnıyla ya da eşekle köye taşınır. Ancak dikenleri iki-üç santim olur. Bir ateş yakılarak ütülür (dikenleri yakılır). O zaman taşınma işi

kolaylaşır. Avluda istif edilen geven, kışın bir suda ıslatılır. Beş-altı saat sonra çıkartılır, taşa vurarak yıkanır. Sonra dövülerek yassı hale getirilir. Keser ile kıyılır, imkanı olanlar akşam-sabah, imkanı az olanlar da sadece akşamları bu yemi samanın üzerine dökerek hayvanlarına verir. Hayvanlar yem gelirken neredeyse ipini koparacak kadar yemine saldırır. Ve çok besleyicidir.

Hayvanların ipe düşmemesi için geceleri veya yatsı zamanı bir kere daha kontrol edilir. Hayvanın ipine dolaşıp yıkılıp, nefes alamamasına ipe düşme denir. Bunun için bağlanan malzeme ip olmalı. Zincir olursa hayvan koparamaz, tehlikelidir.

Tabii bugünkü modern besicilikte kullanılan tarz değil.

Baba bu işleri bitirip tekrar elini yüzünü yıkar, üzerindeki saman ve tozları çırpıp temizler, oturma odasına döner.

Anne de bu zaman zarfında ocağını yakmış, çorbasını pişirmiştir. Allah ne verdiyse düğürcük, bulamaç, nadiren de yayla çorbası (çay nerdeee...).

Ablamın nişanlısı köy kahvesinde ocakçıdan bir atımlık çay almış, annem onu keklik kazanında kaynattığı suda demledi, maşrapalara koyarak, içine de birazcık pancar pekmezi katıp, afiyetle içerek, hayatta ilk defa çayla tanışmıştık.

Çocuklar uyanmış, ellerini yüzlerini yıkamış, çorbalarını içip, okula gider. Anne, bulaşıkları yıkar, örtüleri toplar(yatakları kaldırır), yatak odası veya çorba pişirilen (şimdilerin şömine dediği) Karaman ocaklı evde yer döşeklerinde yatılır. Bu yataklar her sabah yüklük denen elli santim yüksekliğinde, elli santim enindeki bir iskeleye dizilir (kayılır). Döşekler iki kat yapılıp, uçları dışarı gelir. Her döşeğin yorganı da aynı şekilde dört kat olarak döşeğin üzerine konulur. Yastıklar en üste konur. Çullar yatakların yanı başına aynı şekilde konur. Yüklük denen bu yüksekliğin önüne perde çekilir. Perdeler, curfalık dokuması (tezgah) satraçlı denen renkli iplerden kare kare desen verilen bir

malzemedir. Yatakların üstüne de bir perde örtülür. O da satraçlı olur.

Sabah aşı yenir (kahvaltısı), baba odaya gider. Hali vakti yerinde olan bir komşu evinin bir odasını komşulara ayırır, buna oda denir. Burada toplanan komşulara comahat denir. Her mahallede bir oda sahibi olur. Her odanın comahatı ayrıdır. On beş-yirmi kişilik bu gruplar sabah on-on birden, ikindi vakti hayvan yemleme zamanına kadar bu odalarda otururlar. Hatta akşam yemeğinden sonra da toplanırlar. Kış geceleri oradaki sohbetlere doyum olmaz; askerlikten, avcılıktan, hayvanların bakımından, tarladan, reçberlikten sohbet ederler.

Odalarda sedirlerde oturulur. Sedirde bir kıl çul, üzerine kişi başına bir minder, arkalarına yaslanmak için içi berde (ot-kamış) ile dolu yastıklar konur. Bu yastıkların yüzleri de satraçlıdan olur. Odanın giriş kapısının yanında veya mabeyin (ayakkabılıkta) bir çağ olur. Çağ; bir-bir buçuk metre çapında taştan daire şeklinde kenarları üç-dört santim yükseklikte bir taş oymasıdır. Bir tarafında bir oluk vardır. Oluk, dışarıya duvarın deliğinden bağlıdır. Burada banyo yapılır. Çağın içinde büyükçe bir çam bardak bulunur. Yanında da kalaylı bakırdan bir tas ya da maşrapa olur. Buna bazı yörelerde kupa derler.

Odada birisi su içmek isterse en gençleri hemen koşar, o bardaktan maşrapaya su doldurur. Lıkır lıkır bir ses verir. Su isteyen suyu içinceye kadar suyu veren genç ayakta, elleri yanında bekler. Suyu içen, "geçmişlerinin ağzında bulunsun" der. Genç de "afiyet olsun" der.

Comahattan bazısı tütün içer. Tütün tabakasını ikram için içenin önüne fırlatır, o da tütün sarar.

Köyde bakkal ve kahveler vardır. Genellikle gençler kahveye gider, çayına, kahvesine kâğıt oynar, sohbet ederler.

Sonbaharda odun hazırlıklarını yapamamış olanlar bazen

oduna gider. Havalar iyi giderse tarlasında, bağında, bahçesinde düzeltme ve getne işleri yapar.

Ev hanımları da işleri bitince akşamları bazen oturmaya giderler (komşu ziyareti). Evde odun sobaları olur, bazen de topraktan göçmen peşkeler olur. Bunu genellikle Çepni'ye gelen göçmen aileler bilir ve yapar. Ayrıca göçmenler fırın da yapar. Burada çalı, çırpı yakılır. Göçmenlerin yaptığı o içi delikli kabarık göçmen somunlarına doyum olmaz. Onu büyük bir ekmek bıçağıyla dilim dilim keser, yerler, misafirlerine ikram ederler.

Yerliler ise, tandırda yufka, bazlama, gilik, açık çörek yaparlar. Tandır; yaz aylarında killiğin dereden getirilen tandır toprağı çamur yapılır. İçine bir miktar da elenmiş ince saman, biraz da ince kırpılmış keçi kılı katılarak çığnanır. İki-üç gün bekletilir, ara sıra su katıp çığnanır. Sonra kol kalınlığında yirmi beş-otuz santim uzunluğunda hazırlanan çamur ekmek hamuru kıvamında üst üste örülerek birleşen yerler sıvanır. Seksen-yüz santim yüksekliğinde silindir gibi bir şekil alır. Ekler aynı çamurun inceltilmişi ile sıvanır. Aşağıdan bir delik bırakılır. Buna küfle (hava) deliği denir. Tandırda ateşin yanması için oradan hava gider. Evin karaman ocağının içinde olduğu gibi ayrıca bir tandır evi de olur. Tandırın konacağı yere bir çukur açılır. Tandır yerleştirilir, hava deliğinin olduğu kısımdan dışarıya bir kanal açılır. Kanala pöhrek (yarı açık olu kiremit) veya çürümeyen bir metaryelle havanın tandıra girmesi sağlanır.

Tandır nasıl yanar?

Küfle deliğinin önüne tezek çatılır. Biraz ot, saman veya çıra ile tutuşturulur. Biraz da odun konarak tandır yanar. Sonra tandırın kenarlarına beş-on santim yüksekliğinde üç taş konulur. Sac bu taşların üstüne yerleştirilir. Bu boşluktan tandıra yanan cisim

(saçma), yani saman irisi bir kenara yığılır. Evrac ucu ile ara sıra tandıra atılır. Evrac: bir başı yassı, elli santim uzunluğunda bir ahşaptır. Oklava ile açılan hamur, sacda ekmek pişiren ekmeği hafif kaldırınca evracın ucu ile yavaşça tıklayıp, yoklayarak yufkanın altına girer. Yani lak diye sokulmaz. Zira ekmek yırtılır. Onun için yavaş yavaş tıklayarak girilir. Öteki yüzü de piştikten sonra evrac yufkanın ortasına takılarak kaldırılır. Kenarları ayrı ayrı sıcak saca değdirilir. Böylece hamur kalmaz, her yeri pişer.

Bazlama; yufka kadar ince açılmaz. Yuvarlak değil peyjidir (oval).

Gilik; klasik simit gibi olur, yüzüne yağ, yoğurt veya yumurta sürülür. Gayet güzel, hafif kırmızı bir renk alır.

Açık çörek; pide gibi açılır ve ırapata denilen küçük bir yastığa benzer bir beze serilir, tandırın duvarına vurulur. Gilik de öyle iyi pişmeyip tandırın içine düşerse, yani deforma olursa buna küt denir. Küt çöreği kimse sevmez, istemez. Evin en yaramazlarına verilir. Bizim evde hep bana verirlerdi.

İyi gelin iyi hamur yoğurur derler. İyi hamur çok yoğurula, mayası, tuzu dengeli kullanılan hamurdur. Hamur yoğurulduktan sonra üstüne hamur örtüsü denilen bohça ile örtülüp biraz bekletilir. Hamur ekşir ve kabarıp kıvamına gelince beziler yapılır. Yumruk büyüklüğündeki beziler oklava ile açılır.

Eşkamır (ekşi hamur) doğal maya bir önceki hamurdan biraz saklanır, ona maya denilir.

Peki Çepniler hangi yemekler yaparlar?

Burada yemeklerin yapılışını vermeyeceğim, ancak isimlerini saymakla yetineceğim.

Kış Yemekleri: Sabahları çorbalar: düğürcük, bulamaç, tarhana, yayla çorbası; öğle yemekleri: bulgur pilavı, gumpir piyazı (patates kavurması), aside; akşam yemeği: ağpakla (kuru

fasulye) gumpir aşı (patates yemeği), nohut yahnisi, mıhla, kırpma mantı, Kayseri Mantısı, Çerkez Mantısı, erişte, kus kus, basma (gökbörülce), kabak aşı (kabak yemeği). Şimdi tebessüm ettiğinizi görür gibiyim. Bizim kuşak için.

Merhum öğretmen Ahmet Alkan: "yaz geldi geçti de bir kabak aşı yiyemedik" demiş. Bu sözler herkesin espiri ve alay konusu oldu. Çünkü Gabah aşı dese olurdu. Kabak deyince ardından yemeği dememiş. Halbuki biz Çepnililer çoğumuz "K" yerine "G" kullanırız. Gaza (kaza), gapı (kapı), gabah (kabak) gibi. Başka ne yemeklerimiz var? Bulgur aşı (bulgur çorbası), un aşı, kabak içi, karamık yemeği, çalı pancarı, madımak kurusu, ezik, kavut. Merhum Topal Ömer Ağa (Ömer Kılıç) Çepni'ye ilk defa lahana, biber, patlıcan, bamya, ıspanak, pırasayı yetiştiren kişi olarak kendisini saygıyla anıyoruz...

Küçük bir anı;

Merhum Mahmut Ağa (Mahmut Altay) Rusya'da esir yaşamış, çok görgülü, bilgili bir zattı. Bir gün evine domates ve patlıcan getirir ve eşi Elmas Hala'ya: "bunları yemek yap" der. Elmas Hala: "Efendi, gara baldırcandan mı, göğ baldırcandan mı yapacağım" der. Mahmut Ağa kızar: "kız pupul (Ermeni ismi) bunun adı patlıcan, şunun adı da domates. Sen nereden çıkardın garabaldırcanı, göğ baldırcanı?" der.

Bir de kış hazırlıkları olarak girebolu saklanır. Girebolu; su kenarlarında yetişen bir ağaç türüdür. Geniş yaprakları, palamut yaprağı gibi olur. Meyvesi önce yeşil, sonbahara doğru da kızarır. Toplanıp, küplerde su içinde muhafaza edilir. Nohut büyüklüğünde kanı regule eden (ayarlayan) doktorlar özellikle tavsiye ederler. Böbreklere iyi geliyor, Kayseri Meysu Fabrikası bu meyvenin suyunu yapıyor.

Ayrıca kemki bağları ve Çepni bahçelerinin içinde ayva ve

ceviz meyveleri de çok nefis olur.

Çeşitli turşular, şalak (kelek) turşusu, biberi, domates, lahana turşuları Çepnililer bu işlerin ustasıdır.

Bir de sızgıt (kavurma) var ki, ona doyum olmaz. Hali vakti yerinde olanlar, yağlı bir hayvanı kesip kavurma yaparlar. Şimdiki gibi etim yağsız olsun diye düşünülmez. Özellikle etin yağlısı tercih edilirdi. Acaba kendi yağı kendini kavurur mu? Yani kendi yağında kavrulmak, şimdiki gibi IMF'ye borçlanıp da devamlı faiz ödemek yoktu. İnsanlar kendi yağı ile kavrulur, olursa yer, olmazsa borçlanmazlardı. Kavurmalar bir teşt (büyük derin kap) konur, orada dondurulur ve ortası delinir, tavana asılır. Kedi falan yetişemesin diye. İhtiyaç olunca merdiven kurulup, bir parça alıp harcanır (kullanılırdı). Çepni Köyü'nün çok ünlü bir berberi vardı. "Mülazım'ım oğlu" (Mustafa Işık) derlerdi. Onun berber dükkanına gider, sıramız gelince saçımızı makine ile kestirirdik. Odası (dükkanı) bir sokağa açılan kapıdan girilirdi. Ayrıca dükkanın içinde küçük bir kapı evine girilirdi.

Bir gün biz sıramızı beklerken, o küçük kapı açıldı, Milazım'ın oğlu (Mülazım'ın oğlu)'nun karısı Ayşe Hala yufka ekmeğe dürülü bir sızgıt (kavurma) dürümü getirip, ustaya verdi. Onun işi çok, hem çalışıp hem de yemek için yanında oturan Karadeli'nin Hasan Erdal'a. "şunu tut, bir sen ısır, bir de ben ısırayım" dedi. Çocuk tabi çok utandı, tabi hiç ısırmadı. Ama ben Hasan'ın yerinde olmayı istemiştim ki, ağzımın suyu akmıştı. Bugün bile yağlı dondurulmuş o kavurmaları marketlerde görünce zararlı olduğunu bildiğim halde dayanamıyorum.

Bu sızgıt benliğimize ne kadar işlemişse, ilkokuldan sonra bir yatılı okula gitmek için o zamanki ilçemiz Şarkışla'da Cumhuriyet İlkokulu'nda imtihana girdik. Okulun merdivenleri beyaz ve kırmızı mozaikten yapılmıştı. Köye gelince o merdivenlerin

adını "sızgıt" koyduk. Kavurmanın beyaz yağı ve kırmızı etine çok benzetmiştim.

Hoş imtihanı da kazanamadım ya. Belki de sorulan soruları değil, sızgıtı düşünmüşümdür.

Bizim yoncalığımız, daha doğrusu sulu tarlamız yoktu. Onun için yoncamız olmazdı. Hayvanları iyi besleyemediğimiz için her sene bir öküzümüz ölürdü. Tabi hayvan zayıf, onun etini annem kizire (tellala) çağırttırır, satardı. Kemiklerini de çemenle iplere dizer, avluda kuruturduk. Kışın bu kemikleri gökbörülce (basma) dediğimiz yemekle beraber tandır yandığı günlerde tandıra indirirdi. Yemekleri bir ilançe (leğen) tahta kaşıklarla yer sofrasında (sufra tahtası) yerdik. Herkese tabak nerdeee... Verirdik kaşığı aynı ilançeye. Yemek bitince o kemikleri sofranın altından çıkartıp, bize paylaştırırdı. Onun da lezzeti damağımdan gitmiyor. Günümüzün tandır kebabı ama o sebzenin (fasulyenin) içinde pişiyor. Fark burada.

Yukarıda her sene bir ökümüzün öldüğünden yani iflah olmayacak durumdaki hayvanların kesilmesine öküz öldü, inek öldü tabiri kullanılır.

Bir Çepnili bayan Sivas'ta komşularıyla konuşurken Sivaslı şehirli bayan sorar: "Teyze koyununuz çokmuş, duyduk. Herhalde ayda birini kesersiniz, size ne mutlu" der. Çepnili bayan: "Heye (evet) gızım, gırk-elli davarımız var, eğer birisinin gıçı (bacağı) gırılırsa, ölürse onu yerik der. Bunun üzerine Sivaslı bayan: "Teyze ölen koyun yenir mi?" diye sorar. Çepnili bayan: "Norek (ne yapalım), ite mi atah (köpeğe mi verelim)." Çepnili bayanın kızı söze karışır: "Annemin kastettiği mındar olmuş, ölmüşü kastetmiyor. Canlı iken keseriz demek istiyor" der.

Çepnililer farkında olmadan natür, doğal ürünlerle beslenmişlerdir.

Bakın bizim evde her gün bir ot yemeği pişirilirdi. Tabi

sağlıklı olduğunu bilmezdik. Kuru fasulye, patates, kabak, gökbörülce, kabak içi, çalı pancarı, madımak. Bir de ekinlerimiz verimi düşük oluyor, tırpana gelmiyor diye genellikle buğday tohumlarımız çavdarlı olurdu. Dolayısıyla ekmeğimiz de %80 çavdar ekmeği olurdu. Mal yaymaya gittiğimizde (hayvan otlatmaya) azığımızı malcı uşaklarının (arkadaşlarımızın) yanında çıkarmaya utanırdık, ekmeğimiz siyah diye. Halbuki bugün özel olarak çavdar ekmeği alıyoruz.

Bayanlar kış günleri yün eğirir, çorap-fanilya örer, curfalık (tazgah) dokur, bağ dokur. Bağ; kadınlar bellerine bağlar, renkli iplerle küçük yer tezgahlarında dokunur.

Erkeklerin eli uz (eli maharetli) olanlar nalin (takonya), oklava, evraaç yaparlar. Kış günleri genel olarak düğün yapılır. Düğün Türk Milletinin adeti, töresi, sosyal bir etkinliğidir.

Birbirini tanıyan, sempati duyan, yeni deyimiyle elektrik alan gençle akrabalarını dünür gönderir. Dünürcüler önce randevu ister. Oğlan tarafının akrabaları kız tarafına gider, oturup hoşbeşten sonra birisi konuya girer: "Ey ağalar, yedik, içtik elinize sağlık, şimdi bize sebebi ziyaretimizi sorma zamanı geldi" der. Kız tarafının ev büyüğü: "Hoş geldiniz, sefa geldiniz. Buyurun ağalar." der. Oğlan tarafı: "Efendim, Allah'ın emri, Peygamber'in kavliyle kerimeniz (kızınız) Elif'i oğlumuz Mustafa'ya istiyoruz. Eğer münasip görürseniz?" der. Kız tarafı eğer karar veremezse: "zamanı iki eyleyin" der. Hemen karar verilirse: "Biz de münasip görüyoruz" der. Oğlan tarafı: "O halde şaplağımızı yüzümüze vurun da bilelim" der. (şaplak, başlık parası)

Kız tarafı örneğin, 500 TL, dört batman yün (bir batman sekiz kilogramdır). Dört batman, otuz iki kilogram yüne tekabül eder. Gelin kızın çeyizinde yatak yapmak için yirmi beşini döşe doldurulur geriye kalanı da yorgan yapılır (köpülür). Buna söz kesme denir (filan ağanın kızı satılmış).

Nişan günü kararlaştırılır. Nişanlılık süresi tespit edilir, oğlan askere gidecekse düğün gelince yapılır ya da askerden önce yapılır. Ama resmi nikah yapılmaz, sadece hoca bir dua okur, nişan kız tarafından, düğün erkek tarafından yapılır.

Nişan Koyma (Nişan Merasimi)

Gelin kızın arkadaşları kına gecesi için kızın evinde yatarlar. Ellerine kına yakılır. Kız ve erkek tarafı bir salonda toplanır, tef çalınıp türkü söylenir. Mademki Çepni geleneğini işliyoruz. Doğruyu yazalım. Kapısı dışarıya açılan davetlilerin rahat girebileceği bir ahır veya davar damı boşaltılır, temizlenir, yerlere çul ve kilimler serilir. Davetliler buraya yere otururlar, kapıya yakın bir yer boş bırakılır, orası oyun yeridir (pist). Köyün bir tefçisi bir de türkücüsü olur. Ortada dolaşan organizatör bayana, sağdıç anası denir. O bayan kızları, gelinleri piste davet eder, bazen tek, bazen de çift oynarlar. Oyun bir Selam ile başlar. Sağ elini kafa hizasını geçecek şekilde kaldırılır, avuç yarım açık, sol kol yan tarafında düşük olur, keklik kaydalar gibi piste oynar. Biraz sonra el değiştirir, sol elini indirip, sağ elini kaldırır, bazen de her ikisini birden kaldırır veya indirir. Oyunun figürüne göre değişir.

Türkücü örneğin

"Ayağına giymiş kara yemeni,
Sallanma sevdiğim, öldürdün beni,
Dünya düşman olsa alırım seni,
Sen bir yana, ben bira yana, yan yana."

Bu gibi anonim ezgiler söylenir. Tefin ve melodinin ritmine uyumlu bir ahenk içinde icra edilir. Zırba (Kezban Ural), Ali gülünün kızı Zeynep Gümüş, Kosgilin Kadriye Alkan, Mecid'in kızı Müzef Altay gibi sesi güzel, türkü hazinesi zengin bayanlar bu işi kuşak kuşak yıllarca sürdürmüşlerdir.

Tabi şimdiki gibi orkestra yoktu. Kızlar oynarken yakınları onların koluna yol takar, poşu, eşarp, mendil bağlarlar, ceplerine para koyarlar.

Nişan için toplanılan bu mekana (salona) muhtelif yerlere yer sofraları kurulur. Beş-on kişi adedine göre her sofranın başına yedi, sekiz kişi olabilir. Herkes kaşığını kendisi götürür. Zengin aileler Kayseri'den birkaç top güllü kaşık (ahşap) getirttirir. Yemekler kalaylı bakır tepsilerde (ilançe) gelir. Herkes aynı kaptan yer. Yufka ekmek ve ayran da verilir. Bu yemeklere, düğün aşı denir. Büyük kazanlarda dışarıda odun ateşinde pişirilir. Köyün belli başlı keyveni başları vardır. Şıh İsmail (İsmail Demirboğa)'in karısı Hanım'ın kızı Fadime abla bu işleri iyi bilir. Kele,kız onu çağıralım. Yemekler; etli bulgur pilavı, ağ pakla (kuru fasulye) gumpir aşı (patates yemeği), ayranlı kırpma mantı, aside, sütlü (sütlaç), yemekten sonra gelin kızın tepesine tef tutulur, herkes hediyesini (bahşişini) o tefin içine atar. Sağdıç anası işte filandan bir entarilik kumaş, filandan iki metre çit (kumaş parçası), filandan bir toklu (bir yaşındaki kuzu), filandan on lira vs.

Bu hediyeler toplanır, paralar sayılır, toplamı orada ilan edilir. Tören biter, herkes evine gider.

Düğün

Düğünlerde genelde sonbaharda ve kışın olur (şimdi yazın oluyor, çünkü Almanya'daki yakınları, gurbetçilerin izin mevsimi, memurların izinleri etken oluyor).

Komşu köyümüz Alakilise, müzisyenler, her türlü enstrümanı layıkıyla icra eden büyük sanatkârlar yetiştiren bir beldedir. Merhum Yusuf Usta (Aslan) oğulları Zurnacı Ali Usta, saz, keman ve cumbuş ustası Kemal Usta, Muharrem Usta, dayıları davulcu Cuma Usta, oğulları Köçek Habip, daha

niceleri.

Çepni'nin ve çevre köylerin düğün, nişan, sünnet gibi sosyal etkinlikleri bu sanatkârlar tarafından başarı ile icra edilirdi.

Düğün günü başlarken önce oğlan evinin damına bir cerek ucuna elma ya da ayva takılır. Bayrak asılır (bayrak çekilir). Oğlanın evinden görevlendirilen bir kadın, okuyuntu gezer (davetiye), oğlanın hısım, akrabaları, sülale ve komşularını düğüne davet eder. Omzunda da bir heybe bulunur. Davete katılacaklar bu kadına yağ, bulgur, buğday, ayva, kuru kaysı vs. verirler. Alakilise'den gelen sanatkârlar, davul zurna çalmaya, köydeki delikanlılar yöresel oyunlar oynamaya başlar.

Sivas ağırlaması, Hoş Bilezik, Temür Ağa, Tanzara, Çekirge, Abdurrahman halayı gibi oyunlar oynarlar, halay çekerler. Ertesi gün gelini almak için topluca kızın evine gidilir. Ancak, önceden hazırlanan idam sehpası yüksek bir dama kurulur. Bu kağnı tekerleğinin mazısının, ortasına kaldıraç yapılıp, ucuna bir sicim bağlanarak ilmek yapılır. Bir kişiye takma sakal bıyık, sırtına cübbe giydirilerek bir iskemleye (sandalyeye) oturtulur. Bu kadıdır (hakim). Önceden tespit edilen oğlan tarafından seçilen kişiler, cellatlar tarafından yakalanır.

Asılı sicime ayak bilekleri ilmeğe geçirilir yukarıdan kaldıracın damdaki ucundaki basılır. Aşağıdaki sehpanın ucundaki sicim yukarı çekilmiş olur ve idam gerçekleşmiş olur. Gülüşmeler alkışlar arasında o indirilir. Listeden başka biri okunur. Bu sefer cellatlar onu yakalar ve asar. Bazende yukarıdan üstüne su dökülür. Eğer idama daha ağır ceza verecekse yukarıdan it üleşi (köpek ölüsü) sallandırılır. İdamlığın vücudu ile temas ettirilir.

İdam işi bittikten sonra kız evine gelin almak için kapıya gidilir. Kapı kilitli olur. Kapının açılması için oğlan tarafı kapıyı

kilitleyene bahşiş verir. Az bulursa kapıyı açmaz. İsteği yerine getirilirse kapıyı açar.

Bu defa gelin kızın çeyiz sandığının üstüne, yatağın üstüne oturan gençler bahşişini alıp kalkarlar.

Gelin kız giderken kız evinde ağıtlar söylenir.

"Kız anası, kız anası,
Hani bunun kaynanası"

Kız evden çıkar ata bindirilir. Seğmen başı atın yularından sıkıca tutar, gelin düşmesin diye. Gelin almaya gelen bayanlar atın arkasında, gençler önde, ellerinde o köyün ismi yazılı yeşil sancak atın önünde yürürler.

Sancağı taşıyan genç o köyün bayraktarıdır. Ayrıca bir de yiğit başı olur. O da organize eder. Gençler mennecim söyler.

"Güzün ekerler ekini,
Yazın sökerler kökünü"

Peygambere: "Sellello Muhammed" diye yüksek sesle hep bir ağızdan söylerler.

Gelin oğlan evine varıncaya kadar davul zurna eşliğinde köçek oynar. Köçek etek giyer ellerinde zil olur.

"Süt içtim dilim yandı.
Ah amanım, amanın
Bahçede gülüm kaldı
Ben sana hayranım."

Usumda kalan bu nağmeler, Davulcu Cuma Usta'nın oğlu köçek Habib çevik hareketli danslar ederdi.

En sonunda gökyüzüne bir yumurta fırlatırdı. Amma da yükseğe atardı.

Gelin oğlan evine varınca toplanan halk meraklı gözlerle topluluğu temaşa ederken (izlerken) yüksek bir yerden gelinin üstüne (başına) üzüm, çerez, şeker, bozuk para dökülür. Onu çocuklar toplarken, mahallenin kadınlarından birisi bir küp veya

testi getirir. Gelin onun üstüne basarak kırar ve oğlan evine girer. Topluluk alkışlar.

Düğünün devam ettiği zaman içinde düğün odası olur. Orada gençler toplanır. Oğlan (güveyi) gündüzleri orada geceleri ise bir akrabasının evinde kalır. O eve "güveyi kondurdu" denir. Güveye herkes talip olur. Ona en uygun durumu iyi olan bir yakınına verilir.

Kız tarafı güveyi çalarsa (kaçırırsa) oğlan tarafını cezalandırır. Gençlere ziyafet çekerler. Güveyinin şapkasını kaçırırlarsa oğlan tarafından güveyin bekleyenlerin cezası suyu atılmakla cezasını çekmiş olurlar.

Gelin oğlan evine girer, yine orada tef çalınır, türkü söylenerek oynanır. Başına, eşarp çıkarılarak yaşmak verilir. Buna Çepnililer "yamşak" derler. Gelinin başı değiştirildi.

Akşam güveyi gençlerin memnecim eşliğinde düğün odasından alıp, kendi evine getirir.

Sırtına yumruk vurarak gelinin odasına itilir.

İşte facia yeni başlar. Maalesef gençler kapının önünde çarşaf bekler. (Yeni çiftlerin psikolojisi hiç hesaba katılmaz.) Çarşaftaki kan lekesini görürlerse birkaç el silah atarlar. Hepsi birden alkışlar ve dağılırlar.

Bu işaret yoksa bir fısıltı başlar. Dedikodu köye yayılır. Ertesi gün bu haber yine taraflara işaret (kan lekesi) gösterilerek duyurulur.

2 Gün güreş yapılır.

1- Kız başından

2- Oğlan başından

Çevredeki ünlü pehlivanlar düğüne ve güreşe davet edilir. Eski güreşçilerden bir hakem heyeti kurulur.

Harman yerinde davul-zurna eşliğinde güreş başlar. Önce küçükten başlanır. Ayak-orta-başpehlivanlık için guruplar

ayrılır. Kura ile eşleşme yapılır. Pehlivanlar kispetlerini giyerler, yağlanır, hakem ortada dolaşır, pehlivan sahaya çıkmadan önce cazgırın önüne diz çöker, cazgır tarafından dua yapılır.

İki yiğit çıkmış meydana
İkisi birbirinden merdane
Peygambere salavat

"Sallello Muhammed" diye pehlivanların sırtına vurur ve pehlivanları meydana sürer. Pehlivanlar çırpınarak (perdah yaparak) meydana fırlarlar. Davul, zurna önce Köroğlu, sonra da diğer Serhat (yiğitlik türkülerini) vurur.

Pehlivanlar önce kucaklaşıp birbirini tartar. Sonra karakucak kıran kırana başlar. Bu zevkli olduğu kadar da heyecanlı Ata sporumuzu en güzel Sızır ve Karaözü kasabalarının güreşçileri temsil eder. Bu iki köy birbirine rakip olur. Ünlü pehlivanlar burada yetişir.

1-Ayak için bir koç
2-Orta için bir dana veya düve (dişi dana)
3-Baş için bir tosun veya inek olabilir.

Küçük güreşçilere de güreşi bitince, kol kola girip dolaşarak bahşiş verme geleneği vardır.

Saygı ile andığımız merhum Sızırlı Yeşil Osman, yeğeni Dilaver pehlivan (Tamer), Aşırın oğlu Rıfat Köse, Hülüs (Hulusi Kabasakal), Seyfi Peker unutulmaz ünlü pehlivanlardır.

Karaözü kasabasından pehlivan Deliuccuk (Deliküçük) Hüseyin Işık öğretmen, ağabeyi (Hamıs) Murtaza Işık Karaözü köyünden öğretmen Hüseyin Işık Pehlivan bir ara Sızır Kasabası'nda öğretmenlik yapar. Bu zaman zarfında bu iki rakip köy güç birliği yaparlar.

Şarkışla-Sivas-Kayseri-Yozgat yöresindeki panayır ve organizasyonlarda tüm ekipleri yenerler. Sırtları yere gelmez.

Çepni'nin ünlü pehlivanları: Aşur Çavuş (Aşur Özer),

Kapıcıoğlunun Sadık Pehlivan (Sadık Bahar), Müftünün İzzet Hoca (İzzet Özbek), Molla Osman'ın Tevfik Kaynar, Musa Efendi'nin Mustafa Dalay, Müftünün Yadigar (Yadigar Özbek), Zeynep'in Hatem (Ethem Dağlar), Hatemlerin Seyit (Seyit Ünal), Kasım Temel, Seyit Halil Bahar, Rıfat Öztürk, Rafet Öçal, Onbaşı (Hacı Mehmet İmren), Ahmet Çavuş'un Efendi (Osman Coşkun).

Burada bir büyük pehlivandan daha söz etmek istiyorum: Mustafa Kemal Atatürk'ün "benimle güreş tutar mısın?" deyip de: "Paşam siz yedi divalı yendiniz sizinle güreş tutulur mu?" cevabını veren Şarkışlalı Neşet Pehlivan (Reşat Çetin) o zaman Çepni köyü Şarkışla'ya bağlı idi.

Burhan köyünden İbrahim Pehlivan

İnkışla kasabasından Kör Karabey ve Hacı Ömer Yıldız

Gemerek'in Keklikoğlu Köyü'nden meşhur Ahmet Pehlivan da unutulmazlar arasındadır.

Kış günleri Çepni'de koyun sürüleri de yaylım (otlak) yerleri karla kapanınca sürü köye gelir. Herkes koyunlarını, keçilerini sürüden seçer (ayırır). Evine getirir davar damına koyar. Orada yemler, sular. Sulama işi genellikle dışarıda olur. Zira koyunların ayakları çaplaşır içeride kalırsa.

İyi çoban, kolay kolay sürüsünü dağıtmaz (köye getirmez). İlkbahara kadar yayar.

Nasıl ki ünlü güreşçilerden söz ettikse iyi çobanlardan da söz edelim. Kolordu Aksu, Karadeli Erdal, Gücük Şekir (Şakir Demirboğa), Çap Tefik (Tevfik Kaynar) aynı zamanda Pehlivandı, Kafalının Hatem (Ethem Dağlar), Konyalı (Mustafa Pınarbaşı), Seydanın Celal (Celal Ural), Gavuroğlu Bekir, Gavuroğlu Dursun, Göbel (Hüseyin Güneş), Küllo (Hacı Kadir Öztürk), Ağ Sarıların Hacosman Toker, Onbaşı Hacı Mehmet İmren, Ferit Taşdemir, Abdullah Taşdemir, Haydar Özağaç,

Yunis Özağaç, Emin Altay, Kendirli (Mustafa Demiral), Mehmet Dağlar, Olverdi'nin Hasan Ağa, Hasan Erdem ve oğlu Kemal (Emir Özden).

Bu çobanlardan ya ikisi ya da biri ancak kış sürüsünü dağıtmamış olabilir. Gerikalan hepsi dağıtır.

Gücük Şekir (Şakir Demirboğa) birçok yıl sürüyü dağıtmamış, ancak ben şahit olduğum bir olayı anlatmak istiyorum.

Şakirağa Başçoban oğlu Seyit Halil Demirboğa da çeltek (yardımcı) kışın karaağaç yazısı ve başçavuş oğlunun kavağı, sorgunlu derelerde sürüyü yayarlar. Sürü adillerin yani sürü başı Seyfi Öcal. Koyun sürüsü akşamları adil gilin ağıla giriyor. Ağıl, takriben üç yüz metrekare gelse altıyüz koyun metrekeraye iki koyun düşer. Tabi daha fazla da olabiliyor, onun için ağılın önüne bir de çalmaç yapılır. Burası sınırsız, mevcuda göre küçük veya büyük olur. Etrafı çalı, çırpı ile çevrilir.

Usta çobanlar, koyun, köpeklerinin çevreyi iyi koruması için ağılın dört tarafına da kuruluk (kuru gübre) veya saman dökerek köpekleri oraya alıştırır. Köpekler orada yatar. Bir sürüde genellikle dört erkek bir de dişi köpek olur. Çepni sürüsünü koruyan köpekler, meşhur KANGAL'dır.

Çoban güneş doğduğu zaman sürüyü ağıldan çıkartır, yaylıma götürür. Çeltek de itleri yallar (köpeklerin yemini verir). Giden sürüye yetişir. Köpeklerin yemi: zavar tabir edilen arpa unudur. Çoban kazanında bir su ısıtılır, yal çanağı denilen ahşap bir teknede sıcak su ile un karıştırılarak yal yapılır. İtler yalını yer, sürüyü takip ederler.

Koyunlar karların açıldığı güneylerde otlatılır. Akşama doğru bir şelek payam (dağ çağlası) odun edilir, odunu da çeltek sırtına alır, tekrar ağıla dönerler.

Bir hadise: bir akşamüstü ağıla dönerken başçavuşoğlunun

kavağının yakınlarında göl bez tarafından bir kurt gelir. Bir koyunu yakalar, dereye aşağı sürükler. Bunu gören sürü ürker, köpekler içgüdüsel olarak bu ürkme olayının bir tehlike olduğunu bilirler ve o tarafa koşarlar.

Çeltek de: "Ha yavrum haaa, varıyor haaa. Yatır yavrum yatır" diye bağırır (yani kurtları yakala).

Tabi itler kurdu kovalar. Yaralı koyunu çeltek sırtına sarar, odun çatısını da beraber ağıla gelir. Çobanlık ağılın üst başında bir küçük odadır. Şimdilerin şöminesi (Karamanocağı) vardır. Ocağın iki yanında, yirmi-otuz santim yüksekliğinde sedirler olur. Üstüne kuru çayır serilir. Bir de çul örtülür. Çobanlar burada yatarlar.

Biraz sonra çoban Şakir Ağa, sürüyü getirir.

-Ooo, Seyit Halil, yaralı koyunu 'Bismillah' deyip de kestin mi?" der. Çeltek Seyit Halil, on altı, on yedi yaşlarında.

-Ağa itler vaf, dedi. Gölbezin dereye aşağı kurdu kovaladı, keleşle ağaca da tepesi aşağı kurdu sürdüler. (Köpekler kurdu aşağıya doğru kovaladılar. Şakir Ağa doğru dürüst cevap alamaz, tekrar sorar: "Oğlum bırak şu it-kurt kovalama meselesini, koyun kimin? Enine, geleğine baktın mı? Besmeleme çekip kestin mi?" Seyit Halil:

-Mındar koyunu ne keseceğim bre herif?" Şakir Ağa:

-Oğlum fukariye iki ziyan olmasın (fakirin koyunu hem ölüyor, hem de mundar, iki zarar). Şakir ağa:

-Kalk kalk, benimle ecit mecit çekiştirmeyi bırak da, şu fakirin koyununu Bismillah de de kes" der. (Benimle tartışma, koyunu kes).

Çeltek Seyit Halil babasının kara saplı sahretlikte bağlı (bel kuşağı) Sivas bıçağını Şakir Ağa'dan alır, altı-yedi basamaklı taş merdivenlerden ağılın üstüne (dama) çıkar. Koyunu keser, leşi de çobanlığa indirir.

Şakir Ağa: "Aferin, kestin mi?" der. Seyit Halil: "Heye ölmüş koyunu kestim" diye laf atar. Şakir Ağa: "oğul, sen şu aşı pişir, ben koyunun içini boşaltayım" der. Seyit Halil çoban kazanını Karageline takar. Karagelin; iki tarafı baston olan bir sopa. Bir taraftan puhere (bacaya) uzatılır, bir kazığa takılır. Aşağıya, ocağa yakın olan uca da kulplu çoban kazanı asılır. Altında da odun yanar. Asılı kazanda aş pişer (yemek pişer).

O zamana kadar hayvanın karın kısmı, pislikleri ayıklanır, atılır. Artık yemek de pişmiştir, yemeğe oturulur.

Şakir Ağa: "İstersen şu, iç takımlarından gögelek (böbreklerini) çıkart da, aha şu gıjgıran (korlu) ateşte pişirelim." Seyit Halil: "ben mındar yemem" der. Şakir Ağa: "Oğul, mındar haramdan daha iyidir" der.

Artık yemeklerini yemişler, sedirlerine yaslanırlar: "Oğul gel ben sana bir hikaye anlatayım" der, Şakir Ağa. "Biz beş kardeştik. Amcan Şıh İsmail'le ben kaldık, öbür üç kardeşimiz; Bilal Yemen'de, Kazım Edirne'de, İzzet amcan da Van'da şehit oldular. (seferberlikte).

İzzet amcan, eşek gönünden (derisinden) bir çift çarığı varmış. Bir gün bürünü yemiş, nöbete gitmiş. Ötekini de saklamış, asker arkadaşı İnköylü Balam o gidince çarığı oradan çalıp, yiyor. Nöbetten dönen İzzet amcan çarığı aramış, bulamamış. Balam da boşa arama, gel o çarığı ben yedim demiş. İzzet amcan eşek turpu denen otları topluyor, biraz da yalangı kökü buluyor, bir ateş yakıyor, otları bir taşın üzerinde eziyor, lapa yapıyor. O ateşte biraz pişiriyor, yiyor. Biraz sonra da ölüyor. Tabi o da şehit (zehirlenmiş).

"Şimdi sen şu koyunun gögeleklerini (böbreğini) mundar diye yemiyorsun öyle mi?" diyor. Seyit Halil yemiyor ama büyük bir ders alıyor.

Köye gelen sürü, evlerde beslenir, sabah ve akşam ol-

mak üzere iki öğün yem verilir. Keçisi olanlar yaprak verir. Yaprak nedir? Sonbaharda kış hazırlığı için meşe ağaçları kesilir, kağnılara (öküz arabası) yüklenip avlunun bir kenarına kayılır. Buna hayma denir. Yaprak haymasından her gün beş-altı kök alınıp, avluda keçilerin önüne atılır. Keçiler o kurumuş yaprakları zevkle yer. Kökleri de odun olarak soba ve ocakta yakılır.

Bir öykü: ben sekiz-dokuz yaşlarındayım. Arkadaşım Mehmet Ural da aynı. Babam Şakir Demirboğa, ablam Habibe İmren, komşumuz Ciritin Halil Ural, kızı Fatma Kaynar.

Sızır tarafına Halloğlu mevkiine yaprak getirmeye gideriz. Şakir Ağa ve halil ağa meşeleri keserler. Biz de kağnının yanına çekeriz (taşırız). Mehmet'le ben babalarımıza yardım edemeyecek kadar küçük olmalıyız ki, ablalarımız da geliyor.

Babamın boyu 1.45, Halil Ağa'nın da 1.55 olabilir. Kağnıları yüklemek için, ben kağnının üstüne çıkarım, ablamın bana uzattığı meşe dallarını kağnının üstüne kor, çığnarım.

Babam geriye çekilir, ellerini beline kor: "amma da baba kağnı oldu haaa" der. Aslında kağnının yüksekliği iki metreyi geçmez, tabii Halil Ağa daha genç, boyu da uzun. O korkmaz ve: "korkma Şakir Ağa ben varım" der.

Dönüş başlar. Ben kağnının arka köpüne binerim, babam kağnının rampa (aşağı) tarafından kağnıya yaslanır. Ablam da önde kağnının okundan tutar, öküzlerin yavaş gitmesi için mesesle (övendere) sapı ile hayvanların burnuna yavaş yavaş vurur.

1.45'lik babam, kağnı devrilecek diye çok korkar.

Halil ağanın kağnısı önde olur ancak meyilli yol bitip de tam dik inişe varınca Halil Ağa'nın sarı öküz baş bırakır. Kafasını aşağıya indirir, oku kaldırmaz. Bu kazaya sebebiyet verebilir. Halil Ağa başlar öküzü dövmeye. Babam: "oğul Halil, ağızsız, dilsiz hayvana vurma, kağnıyı eyle" der. Kağnı durur, tekerin

önüne hemen bir taş koruz, Halil Ağa'nın baş bırakan Sarı Öküz'ün zelve bağı çözülür, boşa çıkartılır. Oraya bizim Yabrı isimli öküz koşulur. Halil Ağa'nın kağnısı aşağıya Pınarbaşından gelen özün (su) kenarına indirilir. Bizim yabrı öküzü Halil ağa çözüp, önüne katar, tekrar yokuşun başına bizim kağnının yanına getirir. Yabrı kağnıya koşulur, Halil Ağa genç adam, babama : "çekil Şakir Ağa" der, kağnının okuna geçer. Emniyetli bir şekilde bizim kağnı da özün kenarına indirilir.

Orada bir soluk verilir, dinlenme. Hayvanlar sulanır (su içer), bizler de elimizi, yüzümüzü yıkarız. Meşe (palamut) yapraklarında çok rahatsız edici bir toz olur.

İşte kış hazırlıklarından olan yaprak getirme öyküsü böyle. Evlerin bacaları (dam) toprak olur. Kar yağdığı gün sabah erkenden kar kürünür. Bu iş tırmıkla yapılır. Tırmık kışın kar kürümekte, yazın da yığın dibi tırmıklamakta kullanılır. Kar kürerken tırmığın dişleri yukarıda. Sap yığınının (ekin yığını) yerini tırmıklarken dişler aşağıya döndürülür.

Kışları avcılıkta bir spor olur, inin önlerine mağaracıklara ve kekliklerin barınacağı yerlere yirmi santim derinliğinde yirmi beş-otuz santim eninde çukurlar açılır. Bir kapak taş 45 santimetre bir açı ile bir ağaca dayanır.

O ağacın bir ucuna başka bir ağaç uzatılır. Uzatılan ağacın bir ucu çukurun üstüne, bir ucu da diğer ağacın altında kalır.

Çukurun içine yem dökülür (buğday vs.), keklik gelir buğdayı yerken ağacın boşta kalan kısmına basınca, dayalı ağaç düşer kapak kapanır. Keklik çukurda kalır. Buna kapan denir.

Ayrıca atın kuyruk kıllarından ilmekler yaparak, küçük kuşlar için tuzak kurulur.

Bir de taze kar yağdığı an bir vadinin tarafından keklikler çalı diplerinde izleri görülüp ürkütülür. Karşı tarafa uçarak geçen keklikler orda iner, kara saplanır. Uçamaz, onu da hemen yaka-

larlar.

Keklikler, çil keklik ve güzel keklik olmak üzere iki çeşit olur. Keklikler ilkbaharda yumurtlar, Nisan-Mayıs gibi bir ana keklik elli yumurta yapar. Eğer ev kekliği ise yumurtlayan kekliğin yirmi beş gün boyunca her gün yumurtası altından alınır, sadece bir yumurta (fol) konur.

25 yumurtadan sonra artık alınmaz. Tekrar yirmi beş tane daha yapar, bir hafta dinlenir, sonra da kuluçkaya oturur. Yirmi bir gün sonra on beş-yirmi tanesini çıkartır.

Neden yirmi beş tane yumurtayı aldık? Çünkü: elli yumurtayı ısıtamaz, altına sığmaz. Bazen de erkek keklik yumurtanın üzerinde yatar, ana keklik yemini yer biraz gezer, tekrar nöbeti devralır.

Ben burada ahkâm kesiyorum ama ömrümde hiç ava gitmedim. Sahilde yaşıyorum, balık bile tutmadım.

Çepni'nin meşhur avcıları: Tiki Hurşit Aykaç'nın Hacı, Emir Dağlar, Asıf Özkan, Avni Ulusoy, Ali Keskin, Mahmut Ceylan, Öğretmen Bulhasan Köyü'nden okul arkadaşım Bekir Ceylan.

İlkbahar gelip, poyraz esmesi ile Güney Mevkileri açılır, karlar kalkar, karın kalkmayan yerlerini hayvanlar ayağı ile deşerek otları bulur. Sökün suları (kar suları) çığıl çığıl akmaya başlar. Karın kalktığı yerlerden öksüzoğlan-çiğdem çıkar. Çiğdem bazen karı yarıp dışarı çıkar.

Toprak hafif ısınınca navruz çıkar.

Çocuklar navruz, öksüz oğlan toplamak için kırlara çıkarlar. Küçük düz, büyük düz, kızıl bayırın arası kınalı kapı her mahalle kendi semtinin kırlarından bu çiçekleri toplar.

Bir iğde çalısının dikenlerine bu çiçekler kökündeki soğan kısmını takarak tutturulur. Grup halinde ev ev dolaşarak bulgur, yağ toplarlar.

Hay tapıya tapıya kılavuz geldi, kapıya az verenin kızı olur.

Çok verenin oğlu olur diye, bağrışırlar. Tabi feodal sistemin kırıntısı halen etkisini gözdagı veriliyor, eriyor. Az verirsen kızın olur ha mesajı saklı tolanan bulgur, yağ ile bir duvarın dibine veya rüzgâr yoksa harman yerine bir ateş yakılır. Orada pilav pişirilir. Anneler veya ablalar da pişme işine yardım ederler.

Ortaya bir bohça serilir üstüne yufka ekmek yayılır. Pilav bu ekmeğin üstüne dökülür. Ortaya bir tas ayran konur. Pilav yufka ekmek ile banak yapılarak alınır. Yufka, ekmek yırtılıp pilavın üstüne sarp diye vurulur. Beş parmakla alınıp ağza sokulur. Pilavın ıslattığı ekmeğe töhme denir. O da dürüm yapılarak yenir. Bunun da yenmesine doyum olmaz. Buna ferfene aşı (ferfene pilavı) denir. Aşı pişirene ise keyveni başı denir.

Koyunun ayağı açılsın diye kar kalkınca gezdirilir. Biraz sonra da herkes sürüsüne koyununu katar.

Her sürü başının kendi arazisinin bulunduğu mevkide ahılı olur, oraya gidilir.

Koyun ve kuzu çobanı tutarlar (angaja edilir). Daha önce çobanların isimlerini belirtmiştik, şimdi de sürü başlarından, yaylalardan (yurtlardan söz edelim).

Sürü başı: Hatemler, yurdu (yaylası) çökçöklerin yurdu. Ağılı Hamzalı'da camili ağıl.

Sürü başı imamlar, yaylası mengişer ağıl karaağaç yazısı yeni ağıl.

İmamlar sürü başı Altındiş Mehmet ALTAY yaylası 1945'lerde Karapınar 1960'larda Şeker Ahmet ağıl Karaağaç mevkiinde eski ağıl.

İsmail oğlugil yaylası Kazıklı ağılı öte geçede.

Emin Ağagil yaylası yine Kazıklı ağılı Ali Çavuş'un derede (Kazıklı yaylasının suyu çok) yaylım mevkii geniş olduğu için iki sürüyü kaldıracak kapasitede.

Hacı Kadirler yaylası Hacı Kadir'in yurdu ağılları Gölbez'de

Adillerin yaylası Dereyurt (Sekiyurt) ağılları Karaağaç yazısında.

Molla Ahmetlerin yaylaları kötü yurt ağılları Gölbezde,

Hacı Bekirler, yaylaları Taşlıyurt ağılları Güllük mevkiinde,

Büyük Üsedeler yaylaları Çifte yurt ağılları ötegeçede,

Küçük Üsedeler yaylaları Pehlivanın yurdu ağılları öte geçede,

Şemenler yaylaları kuzey yurt ağılları öte geçede.

Üsüğünağlar (Hüseyin Ağlar) yaylaları, beynamaz ağılları Burhan yolunda,

Kirişler yaylaları, Göcebel ağılları Kör Murat oğlunun derede.

Birde İbiş oğullarından söz etmek istiyorum. Yaylaları Göğce belin altında Dereyurt. Ağılları İbiş oğlunun dam yeri. Hamzalıdan giderken bağırtlak deresini geçince burada Demirboğaların dedesinin ağıl yeri oluyor (İbiş oğlunun dam yeri).

Alım pınarı, soğuk yurt, çiçekli İnköy (İnkışla) ile ortak kullanılan otlaklardır.

İlkbaharda her sürü kendi ağıllarına taşınır. Ağılın etrafına özellikle (Arkaç'a) kuzu yuvakları yapılır.

Arkaç nedir? Avuç içi gibi hafif çukur, sürü yattığı zaman bir karartıyı (cismi) görecek bir alandır. Sürü böylece kendini daha emniyette hisseder.

Haramının arkaç, karlığın arkaç, Seher oğlunun çalmaç yeri kurtlu kuyunun arkaç, armutlu arkaç, İbiş oğlunun dam yeri gibi ünlü arkaçlar vardır.

Her aile kendi kuzusu için bir yuvak yapar. Yuvaklar bir metre yüksekliğinde kuzu adedine göre büyüklüğünde çukur açılır. Üstü ağaç ve dal parçalarıyla örtülür. Bir insanın rahatça

inip çıkacağı delik konur. Tabana saman serilir. Kuzular anasını emdikten sonra buraya konur. Emiş akşam sabah olmak üzere iki öğün yapılır. Bu yuvaklara İnköylüler (İnkışlalılar) köm derler.

Emiş zamanı sürü arkaca gelince her koyun ya da keçi kendi kuzusunun, oğlağının yuvağının başına gelince melemeye başlar. Emişçi kuzuları dışarı çıkartıp bırakır. Onlar anasını bulur. Kuzular ön dizlerini büküp analarını emdikçe ana koyun da kuzusunun kuyruk altını yalayarak onu okşar.

Bu emiş kuzuların topluca yaylıma çıkma zamanına kadar yuvaktan yapılır. Bunu da herkes kendisi yapar. Ancak bir sürü, 10 ila 20 aileden oluşur. Bu her aileden bir kişi olsa 15 genç ağılda yatıp kalkar. Buna da emişçi uşağı denir. Yemeklerini ortaklaşa yerler. Yer sofrasında herkes azığını hamur örtüsünü (bohça) açar. İşte o anda savaş başlar. Çoğu zaman aç kalmamak için çiğnemeden yutanlar olur. Bu toplu yemeğin lezzeti, tadı hiçbir yemekte bulunmaz. Halk arasında bir söz var: "NE O, EMİŞÇİ UŞAĞI GİBİ YEMEĞE SALDIRIYORSUN" diye. Azıklarında ne olur. Ağılda sütlaç pişirilir. Bulgur ve süt (Sütlü Pilav) kumpir piyazı (patates piyazı) peynir, turşu, yoğurt, pekmez, kavut, bazen de hazır yemek gelir.

Çam bardaktaki en güzel pınarlardan alınan buz gibi suyu kafalarına dikerek lıkır, lıkır içerler.

O gençlerin benzinden kan damlar, yani bu "Ad Aktarması-Mecaz-ı Mürsel" hepsi de sağlıklı olurlar.

Kuzular biraz büyüyünce sürü oluşur. Kuzu çobanı ve çeltek (yardımcı) kuzuyu gündüzleri otlatıp, geceleri çalmaca tıkarlar. Emiş öğle vakti yapılır.

Kuşluk vakti evden çıkan davarcı avratları (kadınlar), heybelerin içine süt güğümü (bakırdan, kalaylı) serik güğümün ağzına bağlamak için (yumuşak deri) ip. Sağım için ahşap külek alarak eşeğe biner, davara (sürüye) giderler. Her sürünün

kadınları köy çıkışında, sürü başı kadınla buluşup topluca giderler. Eşeklerin ayakları nallı olur. Yolda şakır şakır ses çıkartarak giderler. Hali vakti yerinde olan kadınların elinde şemsiye olur (Güneş ve yağmurdan korunmak için).

Evli kadınların başında çar olur. Çar: 2 metrekare hasa bezinden olup, onu başına alan kadın kafasından poşu ile tutturur, geri atar. Etrafını toplar beline sokar. Bembeyaz pamuk sürüsü gibi kadınlar grup grup kendi sürüsünün olduğu ağıllara giderler. Kızlar ise eşarp kullanır. Davarcı avratları arasındaki dedikoduyu (iletişimi) hemen herkes duyar. Öğle vakti koyun ağıla gelir, kadınlar koyunları sağar. Biraz sonra kuzu sürüsü gelir. Koyun kuzuya karışır. O güzel özlem o meleşme sesi, o hasret giderme olayına doyum olmaz.

Kadınlar koyunu, keçiyi istediği kadar sağsın hayvan yine de yavrusuna saklar. Kuzuyu görüp meleşince süt damarlarında bir gevşeme, boşalma olur. Buna imrenme denir.

YAYLALAR

Üç mevsimde yaşadığımız dağlardı.
Temiz hava sıhhat neşe sağlardı.
Şırıl şırıl dere, pınar çağlardı.
İlkbaharda çıktığımız yaylalar.

Kuşlar öter, yavru dolu yuvalar.
Türlü çiçek, mor menekşe ovalar.
Aynı renkler, çeşit çeşit boyalar
Göç göç olup çıktığımız yaylalar.

Yağmur yağar sel suları akardı.
Lale sümbül boyun büküp bakardı
Nane keklik papatyalar kokardı
Grup grup, oba oba yaylalar

Meyve yüklü, hep dalları sallanır.
Sonbaharda hep renklenir, allanır.
Tatlılaşır her birisi ballanır.
Koyun kuzu otlattığımız yaylalar.
Otuz yıldır göremiyorum onları
Unutulduk hep yabancı yanları
Kazım Özgür silinmiyor anları
Hayal gibi, rüya gibi yaylalar.

20 Haziran 1984 BANDIRMA
Kazım ÖZGÜR (DEMİRBOĞA)

Koyun çobanı emişin uzun sürmesine pek sıcak bakmaz. Kuzular kafası ile koyunun kasığını döver bundan koyun yıpranır.

Kuzu çobanı da emişin uzamasından yana tavır koyar. Kuzular biraz daha fazla anasının yanında durursa çok emsin diye işe ağırdan alır.

Bu koyun ve kuzu çobanları arasında çaktırmadan psikolojik bir savaşımdır.

Herkes kuzuyu koyundan ayırmak için dizilir. Tarak dişi gibi. Koyunlar insanların arasından arka tarafına geçer. Kuzulara yol verilmez. Böylece seçilen kuzu karnı da doymuş olur. Kadınlar sevdiği arkadaşlarla grup yapar ya da topluca yerler. Bir sürü, 600 baş hayvan olsa bunun da 200 kuzusu olur. 800 baş hayvan için 4 davara bir günlük azık düşer.

Çobanlar (yaz çobanları) 6 aylık için anlaşırlar. Dölden koça 15 Nisan- 15 Ekim.

Döl kuzuların doğumu; koç katımı 180 gün eder. 20 davarı olan bir komşu çobanın 5 günlük azığını verir. Arıca köpeğin yiyeceği buna ilave edilir. Davar başına ayrıca tuz da hesaplanır. Çünkü sürüye tuz da verilir.

Tuz taşı tabir edilen yassı taşlara tuz serpilir. Sürü tuzu yalar. O gün sürü birden fazla sulanır. Yani önce sulaktan sulanır. Hemen arkaca vurulmaz (yatırılmaz). Biraz yayılır. Tekrar sulanır. Sulaklar ya akarsu olur. Buna dere, çay ya da kızıl ırmak. Sulakta ise ahşaptan uzunluğu 8-10 metre eni 40-50 santim birkaç tane dizilir. Bunlara haft denir. Tamamına sulak tabir edilir. Sürünün iyi içmesi için koyunun rahatça uzanacağı yükseklikte olur. Çoban suyun yüzüne biraz zavar (un irisi) serper. Davarlar daha iyi içerler. Suyunu alamayan (kana kana içemeyen) koyun ağarır (hastalanır). Buna "koyun ağradı" denir. Davarcı avratları (koyun sürüne giden kadınlar), sütlerini birbirlerine ödünç verir ya da

hepsini bir gün bir komşuya verirler. O aile büyük aspap kazanı denilen (çamaşır kazanı) büyük kaplarda pişirilir ve yoğurt yapılır. Buna "küp yoğurdu" denir. Her gün bir aile yoğurt yapar. Bu yoğurtlar katı bir kıvamda olur. Yaz boyunca kazanın ağzına (üstüne) biraz su konur. O su hava ile teması keser. Bu yoğurt bir yıla yakın tazeliğini muhafaza eder. İki-üç günde bir suyu değiştirilir. Yani su konması için üzerine kapatılan yassı bir kapak taş veya cam üzerine su dökülür. Böylece yoğurt yaralamasın diye dökülür. Mayıs'ın on beşi filan yaylaya gidilir. Ancak yaylaya gitmeden bir aydan önce davarlar dağa çıkar. Dağ; yayla ile ağıl arasındaki yüksek mevkilere denir.

Sürü yakın yaylalara doğru yayılır. Suyunu sulaktan içer. Sağım zamanı (emiş zamanı) tekrar ağım istikametine yayılarak gelir. Davarcı avratları eşeklerle 15-20 km yolu gidip gelir.

Çepni'nin eşekleri genellikle erkek olur. Davar dağda ise İnköy'ün başına varınca harman yerlerinde yayılan dişi eşekleri görünce başlar anırmaya. Böyle gürültülü patırtılı yolculuklar çok zevkli olur.

Şimdi o harman yerlerine İnkışlalılar güzel villalar yapmışlar.

İlkbaharda otlar yeşerir. Ümitler yeşerir. Aşklar yeşerir. Kırlarda dağ çiçekleri açar. Dağlar mor menekşe, gül ve nergisle süslenir. Duygular yoğunlaşır. Bahar insanı coşturur. Bu yüzden dağa, yayla Çepnililerler için ayrı bir anlam taşır. Bu büyük heyecanı, bu atmosferi her Çepni insanı yaşamak ister.

Davar dağda bir müddet kaldıktan sonra. 15 Mayıs'ta yaylaya çıkılır.

Yayla hazırlıkları başlar. Yataklar, yorganlar, yastıklar, çul, kilim, külek (ahşap süt kabı), güğüm, süt pişirme kazanları, süt makinesi, 8 krema makinesi, kaymak tekneleri, gerekli kap, kaşık. Maya, sütün peynire dönüşmesinde kullanılır. Çift tırnaklı

hayvanların genellikle küçükbaş hayvanların karnından alınan, daha doğrusu börkenek veya şirden kısımlarından alınan et parçası. Buna "kursak" denir. Bir kapta kuru dut kaynatılır, içine biraz şeker ve tuz atılır. O kursak tabir edilen et parçası suya konulur. Tabi dut süzülür. Bu oluşum bir kapta muhafaza edilir. Her gün bir kaşık alınıp, peynir yapmakta kullanılır.

Azaldıkça tuz ve su ilave edilir. Burada bir parantez açmak istiyorum. Benim Didim'deki sütçüme: "Denizli yöresinde Yörüklere mayayı nasıl yaparsınız" diye sordum.

-Koyun kuzuladığı zaman 2-3 gün ağız verir. Bu ağzı emen kuzulardan birini feda ederiz. Yani doğumdan 3-4 gün sonra o kuzuyu keseriz.

Onun tortulaşmış ağız (süt) pıhtılarını alırız. Kurutulan bu madde maya olarak kullanılırmış. Yaylacılar yaylaya çıkar obalar şenlenir ilk günler çok yağışlı olur. Mayıs 15'ten 30 Mayıs'a kadar boran, kış denir. Taze buzağılara üşümesin diye danalık yapılır. Yayla evleri taş ve toprakla örülür. Birer odadan ibaret olur. Üzerine ardıç, çam, kavak döşenir. Onun üzerine yannak (mertek) döşenir. Doruk ve çalı ile üzeri örtülür. Çamur yapılıp en üstüne döşenir. Buna "bişirik" (pişirik)denir. En üstüne kuru toprak serilir.

Yağmur yağınca evler damlar, akar. Damlayan yerlere çeşitli kaplar konur. Kap boş iken başka su birikince ses değişir. Kapların geniş ve darlığı ile de bu sesler tonunu değiştirir.

Büyük üstat Mozart'ın ses armonisini tespit edip, müzik şaheseri yaptığı gibi romantik bir hava verir.

Dağlardan gelen dumanlar her tarafı kaplar bir metre önünüz görünmez. Buna kör duman (boz duman)denir.

Meteorolojik ismi kümülüs bulutlarının yere inişidir.

Arkaçta büyüyen kurt kulağı otundan yolunup evin ıslak yerlerine ve danaların (buzağıların) altına yataklık olarak serilir.

Sürü kuşluk vakti (saat 10.00'da) filan sulağa gelir. Sulanıp arkacına vurulur (bırakılır). Çobana azık veren ev, çobanın aşını (yemeğini) verir. Çoban aşını yer ve evi varsa evinde, evi yoksa arkaçta kürkünü alıp uykuya yatar.

Biraz sonra da kuzu sürüsü gelir, o da sulandıktan sonra eşmesine vururulur. Eşme: sulaktan dağın yamacına doğru yüksek bir bayıra kazma veya belle otlar kesilip topraklı hale getirilişidir. Kuzu sürüsü bu meyilli serin topraklarda afiyetle uyur. Kuzu çobanı da gidip, obada aşını yer.

YEDİ DAĞIN ÇİÇEĞİ isimli Öyküler Sepeti'nden alınmıştır.

Iravığ'ın Karısı

"Esikli (eksik etek) bir altı aycağız daha el kahrı çekelimde, şu zalım yokluğu kapıdan kovalım. 15 kadar dişi toklu damızlık koça (koç) katarsak daha mühtaç olmah."

Bunlar, babamın her sene kışın sobanın başında söylediği, bizim de ezberlediğimiz sözlerdi. Her sene 30-35 toklu almak üzere, 6 aylığına kuzu çobanı duran babam aldığı tokluları her yıl satar. Bize yiyecek, giyecek alır. Bir türlü damızlık biriktiremezdi. İşte yine bu vaat ve niyetle kuzu çobanı duran 65 yaşındaki babam kış günü de olsa hiç üşümez, sıcak suya rağbet etmezdi. Elini yüzünü hep soğuk su ile yıkardı. Sağlam yapısı herkesin dikkatini çekerdi. Güler yüzlü, ,iyi niyetli, çalışkan, dindardı. Modern şeylere gâvur, şeytan icadı derdi. Tekniğe, ilme inanmaz, duayı ve maneviyatı severdi. Ramazan aylarında mutlaka oruç tutardı. Ağustos ayında susuz niyetlendiğini ve orucunu susuz açtığını hatırlıyordum.

Yine böyle alışık olduğumuz altı aycığımızlardan başlamıştık, yayladaydık. Yaşı nedeniyle babam bir sürü kuzuyu tek başına yayacak kudrette değildi. Ona yardımcı olacak bir çeltek gerekiyordu. Bu görev bana düşüyordu. Benden 3 yaş büyük olan ağabeyimden devraldım. 15 yaşına geldiğinde

evlendirilen ağabeyim, bir kağını odun edebiliyor, tırpan biçiyor, tohum ekiyor, yığın yığıyor, harman savıyordu; o artık ev büyüğü olmuştu, bu önemli görevleri o olmasa kim yapacaktı? Babam 40 yaşındayken oğul sahibi olmuştu. Çok şükür büyümüş artık reçberlik yapabiliyordu. Ben ise babama çeltek (yardımcı) idim.

Bir sabah kuzu sulağa gelmişti. Kuzuları sulayıp eşmesine çıkarmak için sabırsızlanıyordum. Çünkü bir an evvel aşımı yemek istiyordum. Ancak Iravağ'ın karısının koyduğu akşam azığındaki kavut, hamur örtüsünün (bohçasısın) deliğinden dökülmüş, ekmek de gece babamın sahurunda bitmişti. Yiyeceğim yoktu ve çok acıkmıştım. Kuzu sulağa gelmeden mezarlı boyunda bir iki asma, biraz düdek biraz da çaşır ve kuzugöbeği (mantar) bulup yedim. Onlar da iyice midemi kazıdı. Sıcak bir çorba ya da yoğurt katılmış bir pilav gözümde tütüyordu. Kuzular daha suyunu içmeden sulağın başından kovalayıp eşmeye çıkarmak istiyordum. Babam kızıp, azarladı:

-Değme mübarekler suyunu içsin!

Sulaktan 200 metre yukarıda karlığın surattaki eşmeye kuzuları götürüp de aşımı yemeğe gitmek için acele ediyordum. Bugün kuzuların da gözü aç galiba! Sulağın başından kafasını kaldırıp da yukarı çıkarmıyorlar. Sanki kendilerinden başka aç yokmuş gibi. Bunların neresi mübarekmiş? Bunlar bencilin ta kendisi. Sonunda açlıktan karnım guruldamaya başladı. Kuzuyu eşmeye çıkardıktan sonra oradan bir koşup soluğu obada aldım. Azığı veren Iravığ'ın karısı su götürüyordu. Onun yanından yel gibi geçtim.

-Ne kopuyorsun (koşuyorsun)?

Sormuş, ayağımın sesinden duymamıştım. Yayla evlerinin kapısına çul (perde) çekilmiş olduğundan içeri girmedim. Kapının önündeki denk taşının üzerine oturdum. Küllüğün içine

deşinen, bulduğunu yiyen cücükleri (civcivleri) tavukları seyre daldım. Buldukları böcekleri lop lop yutuyorlardı. Onları büyük bir iştahla seyrediyordum. O sırada Iravığ'ının karısı elinde iki külekle sulaktan su getiriyordu. Yanımdan geçerken :

-Ulan ne kopuyordun yanımdan? Yel gibi geçtin, insan biraz Ağasının karısına yardım eder. Şu külekleri elimden alsan olmaz mıydı?

Çulu aralayıp içeri girdi. Oturduğum peynir (dek) taşlarına bana sanki çivilemişler gibi oldum. Yerimden kalkamadım. Kadın içeride ben dışarıda yarım saat kadar bekledik. "Herhalde bu getirdiği suyla yemek yapıyor" diye düşümdüm.

Su ısınmış kaynamaya başlamıştı. Biraz durdum torbanın ağzını açtı bir parça bulgur aldı. Bulguru suya dökünce, suyun kaynaması yavaşladı. Tuzunu attıktan sonra yarım saat daha bekledim. Herhalde pilav pişti, şimdi de yağını yakacaktı. Küleği açtı, bir kaşık yağ çıkardı.

"Çelteği de beslemeye mecbur muyum?" Baba: "yesin" diye mırıldandı. Kaşıktaki yağın yarısını yeniden küleğe koydu. Biraz soğan aradı. Herhalde " Zıkkım yesin, soğansız olsun" diyerek soğan doğramaktan vazgeçti. Bulgur pilavını ocaktan indirdi. Yağı yaktıktan sonra beni çağıracak diye sabırsızlanıyorum. Yağ yanarken mis gibi bir koku gelir, ancak burada koku da yok. "Hey ya Rabbim, bu da neyin nesi?" Peynir taşlarının dibinde birikmiş olan sular kokuyor sinekler konmuş yiyorlar. Ulan bunlar bile bundan mutlu. Sineklere bile imrenir olduk. Bir türlü "yemek hazır gel!" demiyor şu Iravığ'ın karısı. "Geç olsun da güç olmasın" diye kendimi teselli etmeye çalışıyorum. Şimdi de ayran yapıyor galiba pilav ayransız yenmez ki. Bu yüzden geç kaldı diye düşünüyorum.

Aşağı yukarı üç saat oldu. Peynir taşında oturuyorum. Artık kuzunun gezme zamanı geldi. Ancak bende tatlı düşler bitmedi.

Iravığ'ın karısı hala beni çağırmıyor.

Taşın üstünde otura otura kıçım uyuştu. Biraz kalkıp gezmeyi düşünüyorum. Ama o zaman kadın beni çağırır da bulamazsa, bu kadar emeğim boşa gider.

Babam kuzuyu kaldırdı. Ben daha oturuyorum. Babam karşıdan bağırıyor: "Oğul oğul, şu bizim oğlu çağırın!" diye.

Sulaktan gelen Mülazım'ın oğlunun karısı Ayşe Hala:

-Ulan! Baban seni çağırıyor, ben üç saat önce sulağa gittim asbap yudum (çamaşır yıkadım) geldim. Sen halen burada oturuyon, yumurtladın mı?

Bu sözlerde yarama tuz biber ekti.

Hemen orayı terk edip kuzunun yanına gittim. Babam yorgun görünümümden anlayıp:

-Ne o, hasta mısın oğul, neden geç kaldın? Diye sordu.

-Yemek bekledim, veren olmadı.

-Neden vermediler? Sen doğruca Iravığ'ın karısının yanına varıp, aşını yiyecektin.

-Kapı çulluydu, içeri giremedim. Kadın sulaktan su getiriyormuş göremedim. Yardım etmeliymişim. Peynir taşının üstünde bekledim bekledim, "gel aşını ye" demedi. Ben de bıraktım geldim.

-Çok acıktıysan şuradan bir kop (koş), Akkadın Amenin (hala) yanına git, o karnını doyurur.

-Kuzuları yalınız nasıl yayacaksın? Ben gitmem, nasıl olsa 3-4 saat sonra emiş zamanı gelir.

-Eyi öyleyse, hem sevaba girersin, yarım gün oruç tutmak tekne orucu sayılır.

Kuzular yine açıkmış. Ben hep acım. Karlığın başına çıktık. Kuzu orada yayıldı, biz ise karşıdaki dağları seyrediyoruz. Şorası Kazıklı, şora Çökçöklerin yurdu, şoo taraf da Hacı Kader'in yurdu. Şu tepeye "Garibin Burun" derler. Şu tarafta Ayderesi,

Çat Dağları, Kül Savuran, Esik Bel, Kilise alanı, Küçükmağara, Büyükmağara...

Babam, bu yerleri sıradan değneyinin ucundaymış gibi tarif ediyor, ben ise: "orada da aç var mı, acaba?" diye düşünüyorum. "Şimdi şurda 100 ekmek, 1 teşt de bal olsa hepsini nefes almadan yerim" diyorum kendi kendime.

Nihayet ikindi zamanı geldi. Eğer bu sabah birkaç asma, biraz düdek, biraz çaşır yemeseydim, oruç tutmuş olurdum. Daha iyi olurdu" diye hayıflanıyorum. Babam: "Oğlum gine de bu tekne orucu" diyerek beni teselli ediyordu.

Böylece kuzuyu emişe getirdik. Koyun kuzuya karışırken bütün dilekler kabul olurmuş. Bende o anda dileğimin kabulü için Allah'a yalvarıp, üç Kulhu bir Elham okudum. Dizlerimin bağı çözüldü, artık yürüyemiyordum. Çömeldiğim yerden öylece kuzuların emişini seyrediyordum. Babam:

-Oğul, sende şöyle otur biraz dinlen.

Ben zaten oturmuştum, köstü (köstebek) toprağın üstüne çöktüm. Çünkü yürüyecek halde değildim. Emiş zamanı babam olayı Akkadın Ame'ye (hala) anlatmıştı. İri yarı bedeni ile ellerini beline koymuş: "Vay yavru vay! Demek eşek mostıralık seni aç mı koydu? Gel hele!.." diyerek bana yaklaştı. Bu olayları hayal meyal hatırlıyorum. Yarı baygın bir durumdaydım, beni evine götürdü. Ocağa bir ateş yaktı. Tavanda asılı koyun kuyruğundan biraz kesti, doğrayıp tavaya koydu. Kuyruk önce bıcır bıcır biraz ses çıkardı (çıtırdadı). Sonra tahta kaşıkla üzerine bastıkça çoğalıp yağ çıkmaya başladı. Yüklükten iki ekmek indirdi, kuyruk yağını ve hakırdağını ekmeye dürdü, elime verdi. Yanına da bir çalkama (ayran) yaptı.

Bu hakırdaklı dürümü ısırdıkça ısırdım. Aradan yıllar geçti, ancak bu süre içinde o dürümün tadını hiç ama hiçbir yemekte bulamadım.

Tekrar eşmeye gidip kuzu sürüsünün yanında küçük alaçığında (baraka) uyur. Bir, iki saat sonra kuzuyu (sürüyü) kaldırır, dağa yukarı yayarak gider, buna "kuzuyu gezdirme" denir. Dağda iki saat yayar, tekrar obaya (yaylaya) döner. O zamana kadar da koyunun (sürünün) kısırı sağmalından (süt vereninden) ayrılır. Süt sağılır, bu arada kuzu sürüsü getirilip, sürüye katılır. Buna emiş denir. Emiş biter, koyun kuzudan seçilir. Koyun sağmal, kısır sağmalla katılıp dağa vurulur (yaylıma salınır). Çobanlar aşlarını yer, itlerini yallar. Bir sürüde dört erkek, bir dişi kangal köpeği olur. Dişi (kancık) kuzu sürüsünü bekler. Erkek itler koyun sürüsüne gider. Güneş batma zamanı kuzular da kalkar, yaylıma gider. Kuzu ve koyun sürüsü aynı mevkilerde ve ayrı yerlerde yayılır. Gece saat on-on bir civarında doyar, arkacında yatar. Saat üç-dört civarında tekrar yayılır. Buna örüm denir. Örüm yayılan sürü tekrar saat dörtte yine arkacında ya da müsait bir yerde bir saat uyur. Buna "koyun yığıldı" denir. Sabah altıda yine yayılmaya devam eder ki saat dokuz-on civarında tekrar obaya sulağına gelir. Koyun sağılıp, sütler evlere getirilip, süzüldükten sonra sütler krema makinesinden geçirilerek yağlı süt (dımız), yavan süt (imansız süt) diye ayrılır. Dımız tuluklarda muhafaza edilir. Tuluk: keçi, koyun, oğlak, kuzu derisinin tuluk yüzülmesiyle meydana gelir. Yüzme iki türlü olur. Bir, tuluk; iki post yüzme.

Yavan süt de ısıtılarak belirli bir kıvamda iken içine maya katılarak peynir yapılmak üzere üzeri çul ve kilim gibi malzemelerle kapatılır, bir-iki saat sonra peynire dönüşen süt kaput bezinden hazırlanmış torbalara konularak ağzı bezekli (büzgeçli) torbalara bağlanıp, denk taşına (bastırık taşı) konur. Yerden otuz-kırk santim yükseklikte yassı taşlar hazırlanır, peynir torbası bu taşların üzerine konup, onun üzerine de ayrıca bir taş konur,

peynirin suyu akar. Ertesi gün kalıp halindeki peynir torbadan alınıp muhafaza edilecek tuluğun içine konur. Her torbaya bir baş denir. Peynir torbaya konulduktan sonra kalan kısım süt, biraz daha kaynatılır, o da bir torbada yine denk taşına sıkıştırılır, ona da çökelek (lor) denir. Bu peynir ve yağ (dımız) biriktirme ameliyesi yaylacı avratlarının (yaylacı hanımlarının) en çok önem verdikleri bir olaydır. Filanın tuluğu filanınkinden daha büyük! Hal bu ki her ikisinin de aynı sayıda sağını var (sayılan hayvanı var). O çok iyi biriktirmiş gibi yarışmalar olur.

Koyun sürüsü iki ay, kuzu sürüsü bir ay yaylada kalır. Bir ay sonra kuzu sürüsü köye iner, yani Kızılırmak kenarına.

Yaylada yağ ve peynir biriktirme işi böyle sürer, dört çeşit ya da usulde yağ elde edilir.

1-Bir metre uzunluğunda, elli santim eninde ahşap teknelere pişirilen süt serilir (konur). Sekiz-on saat sonra serilen süt el gibi kaymak tutar. Bu kaymak yine ahşap silindir şeklindeki yayıkta yayılarak yağ elde edilir.

2-Süt makinesinde (krema makinesinde) ayrılan (dımız) yağlı süt öğülerek (elle soğuk su içinde yoğrularak) yağa dönüştürülür.

3-Süt pişirilip, yoğurt yapılır. Yayıkta yayılarak yağ elde edilir. Ayran kısmı da içilir. Buna "çalkama" da denir.

4-Çiğden süt hafiften ısıtılıp ekşimeye terk edilir. Bekletilen bu çiğ yine yayıkta yayılarak yağ, bunun artakalan kısmı da torbalara konarak, çökelek elde edilir. Bu usullerde elde edilen tereyağları kendi ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra geriye kalanı sonbaharda Kayseri'ye götürülüp satılır. Kayseri'nin uyanık, gözü açık esnafı Çepnili hanımların yağının, peynirinin temiz, kaliteli ve lezzetli olduğunu bildikleri için yayla zamanı giysilik kumaş, bazen entarilik, tülbent ve bazı gereksinimleri alıp yaylalara giderler. Orada para almadan o hanımlara verirler. Böylece yağını, peynirini satanlar, Kayserili esnafa satar.

Bu diyalog böyle devam ederken bazıları da yayladan direk Akdağ madenine gidip, orada satarak peşin parasını alır. Köye yağ-peynir taşımaz. Tabi bu da bu işten anlayan, zamanı olan insanlar için geçerli. Zira o mevsimde erkekler köyünde reçberlik (çiftçilik) ederler.

Kuzu sürüsü yaylada yaklaşık bir ay kalır. Son haftalardan bir gün emise getirilir, bir gün ara verilir. Buna "kuzuya gün aşırdık" denir. Kuzular böylece anne sütünden kesilmeye alışmış olur.

Kuzu sürüsünün köye ineceği gün tüm obalı küçük fırınlarında kömbe yaparlar. Yayla evinin Karaman ocağının altına büyükçe bir kapak taş yerleştirilir. Onun üzerine yakılan odun ateşi köz olunca o bir tarafa çekilir, taş süpürülür. Kömbe ortaya yerleştirilir. Üzerine ekmek pişirilen sac kapatılıp, üzerine közler çekilir, orada pişen kömbeye doyum olmaz. Hele bir de kömbenin içine meyene konmuşsa değme keyfine. Meyene: tereyağı eritilir, içine un karıştırılır. Ateşte hafif pişirilir. Biraz katı çiğ köfte kıvamındayken konur. Bunun küçüğüne de keteli çörek denir. Yine içine meyene konur. Yüzüne yumurta çırpılarak sürülür. Alyanaklı ketenin de yenmesine doyum olmaz.

İşte bu hazırlıklar kuzu sürüsü köye inerken (yayladan inerken), kuzu çobanına hedaye (hediye). Ayrıca bir baş veya iki baş da peynir konur. Kuzu sürüsü kızıl ırmağın kenarına iki günde gider. Yol boyunca rastladığın herkese keteli çörek ikram etmek adettendir. Tabii kadar malzemeyi bir heybe veya huçun gözlerine doldurup, sürüye katarlar. Kuzu çobanı yaylacı hanımlarla vedalaşır, onlar da arkasından su atarlar, dua okurlar. Sürü bir iki geceyi, yayla (oba-yurt) ile Kızılırmak arasında geçirir. İkinci gün kuşluk vakti Kızılırmak'a kavuşur. Ege ve Akdeniz sahillerinde kuma yumurtlayıp da denize ulaşan yavru, Caretta-Caretta (su kaplumbağası) yavrusu gibi Muğla Ortaca-

Dalyan'da koruma altına alınan Caretta Carettalar Kızılırmak'a kavuşan kuzu sürü de, çoraklı toprağı yalar, yılkın vb. nehrin kenarındaki tuzlu otları büyük bir iştahla yer. Kızılırmak'ın tuzlu suyunu içer. Çoban genellikle toprak yemesine mani olmaya çalışır, aksi halde kuzu ishal olur.

Yayladaki kadınlara "ablalar" ya da "hatunlar" denir. Ablaların koyduğu peynir başları (kalıp halinde) ve eğer rastladığı, hediye ettiği keteden kalmışsa onu da köyüne, evine gönderir. Artık kuzu sürüsü Kızılırmak'ın kenarında kendine bir eşme (yatak) seçer.

Arazi bir yıl ekilir, bir yıl nadasa bırakılır. Buna "herk" denir. Kuzu sürüsü herk olan arazinin olduğu kısımda yayılır. Örneğin bir yıl öte geçe, bir yıl bu geçe de yayılır, çünkü ekim öyle ayarlanır.

Kuzu sürüsü sabah kuşluk vakti ırmağa iner. Öğlen de kuzuyu güneş vurmasın diye gezdirilir. 1 saat herkte (nadas) yayılır. Tekrar ırmağa iner, sulanır. İkindi vakti de yine dağlara doğru yaylıma çıkar. 11-12'de müsait bir yerde yatar. Sabah 04.00-05.00'te tekrar yayılarak ırmağa gider. Kuzu sürüsü gece yatınca çoban bağcak alır. Bağcak: çok renkli uçları püsküllü bir ip örmesidir. Bir tarafı kuzunun ön ayağına bağlanır, bir ucu da çobanın koluna bağlanır. Sürü gece uyanıp, yaylıma giderse bağcak çekip çobanı uyartır. Tekrar sabah kuşluk vakti kuzu suya iner. Çobanın azığını veren aileden bir kişi her gün çobana getirir. Ancak bazı iyi niyetli çobanlar bir eşek, bir insanı bu yaz günü işinden avare etmeyelim diye azığını verim alır (bir haftalık). Tabii çobanın kendi pişirip yemesi her gün taze meyve ve sebze yemek gelmesi ile aynı değil, ama bu fedakârlığı üstlenenler de çıkar. Burada affınıza sığınarak birinci kitabım "Yedi Dağın Çiçeği-Öykü Sepeti"nden yine bir alıntı yapacağım. Hem derinlik kazanacak, hem de atmosferi beraber yaşayacağız.

................Tezek Pis mi?..............

Yıl 1950, aylardan Temmuz, güneşin doğması ile etrafı amansız bir sıcak aldı. Sobanın yanına yaklaşmış gibi oluyorum. Sırtında kürtünü (semeri) olmayan eşeğin üzerindeyim. Eşek daha önce it ağrısına yakalanmış(felç olmuş), yan yan gidiyor. Boğazında bir de kelek var.

Kuzu sürüleri yayladan geleli bir hafta oldu. Herkesin sürüsü Kızılırmak kenarında Çaybeyilerin (kaynak) yanında eşme yapmış. Onların içme suyu güzel, azıkları da her gün geliyor. Ya bizimki öyle mi? Biz kasabaya 15-20 km uzakta Tülek yurdundayız. Babam, ırmağın suyunu sevdiği kadar, selameti de sever. Onun için genç çobandan uzakta yayarız kuzu sürüsünü. "Oğul, oğul bu yeni yetmeler pek sağlam ayakkabı değiller, onlardan selamete gidelim" diyor. Bunun için Keklicek Köyü'nün arazisi olan Tülek yurdu denen mevkii kendimize seçtik. On iki büküm yufka, bir mucur bulgur, bir önge yağ. Kancığın yalı için bir çinik bunun hepsi bir hurcun içinde itağrısına yakalanıpta yan yan giden Cafarın Bekir'in kara eşeğinin üzerinde. Bir de ben, ha babam, de babam durmadan yol alıyorum. Saat 8.30-9.00 sularında güneş iki mızrak boyu yükseldi. Hava ısındıkça yol uzuyor. Yol uzadıkça ben kara eşeğin omzunun başına veriyordu iğde dikeni. Kara eşeğin yalası al-kızıl kan içinde kaldı. Sinekler kara eşeğin omzundan kan emmek için birbirini kovalıyor.

Ben de Karabaş çayını geçtim ve Eğri bucağa doğru yol almaya başladım. Havanın bu kadar sıcak olması, biraz serin rüzgâr gelmesi için Allah'a yalvarmaya başladım. Önce İhlas üç defa, sonra da Fatiha suresini okudum. Ardından yedi defa Allahula'yı birini sağa, birini sola, birini arkaya, birini havaya, en sonuncusunu da yere okurken yuttum. Kalbimde kalsın

dedim.

O anda İncebel'den Şeme Dağı'nın başından bir bulut kalktı, artık güneş görünmüyordu. Hey Yarabbi, sen bu duaların yüzü hürmetine bu bulutu hak ettin diye şükranlarımı belirtiyorum. Bulut yaklaştıkça yaklaştı, simsiyah geliyor. Gıran Arhacını geçti. Kuştepe Pınarı'na geldi. Orayı da geçerek kızıl ırmağın etrafındaki bostanların üzerine gelmeye başladı. Herhalde bu bostan sahipleri de dua etmiş olacak ki yağmur özel olarak onların tarlalarına geliyor. Tabii amcam da bu nimetten faydalanacak. Kavunlar, karpuzlar kafamdan büyük olacak.

Bundan bizim kârımız var. Ben neşelendikçe kara eşeğe veriyorum iğde dikenini. Derken bulutlar ikiye ayrıldı, yarısı Dürme Pınarı'nın önündeki bostanların üstüne, yarısı da Deli Süleyman'ın pınarının önündeki bostanların üstüne indi. Ancak, yeşillikler simsiyah görünüyor ve müthiş bir ses hiçbir damla ıslaklık ve yağmur kokusu yok. Yağmur yağınca bizim toprak en iyi markadan kolonya gibi kokar. Ancak bu defa koku gelmedi. Bu gelen şeyler çekirgeymiş. Amcam Şeh İsmail elinde bir teneke, mısırların üzerinden çekirge kovalıyor. "Tan, tan, tan" sesler geliyor. Ben de deli Süleyman'ın pınarına vardım. Kara eşek ağzını, havta verdi, Kerbela'dan gelmiş gibi su içiyor. Ben de ağzıma sülük gelmesin diye yağlığımın bir kenarından suyu süzdürerek tahta oluğa ağzımı dayadım. Karnım şişti, ama susuzluğum geçmedi. Pınarın başına oturdum ve kendi kendime düşünmeye başladım. Amcanım mısır tarlasından çekirge kovalaması bir anda bana, Atatürk'ün çocukluğunda dayısının mısır beklerken karga kovalamasını anımsattı. Biraz sonra Şeh İsmail amcanın da Kurtuluş Savaşı'na katıldığını, onun da emperyalist devletleri yurdumuzdan kovaladığını, ancak bu çekirgeye neden gücünün yetmediğini, neden bu çekirgeye karşı yenik düştüğünü düşüne düşüne yola devam ettim. Hallefendinin

ağılın önünden geçip kalenin dibinden tülek oluna vardım. Orada iki sürü kuzu vardı, biri babamın çobanı olduğu sürü, diğeri de bacımın kocası Hacı Mehmet'in (onbaşı) askerde Jandarma Onbaşısı olan Hacı Mehmet'e halk arasında "onbaşı" diyorlardı. Bizim eşme, doktorun tarlasının tam karşısındaydı. Babam kuzuyu eşmeye vurmuş, boğazına kumacık atmasın (sinek yumurtlamasın) diye ceketini kafasına bürümüş, uyuyordu. Eniştem Hacı Mehmet ise keklicеklerin ağılının yanaklarından (merteklerinden) çıkardığı ardıç odunlarından iğde sapı yapıyordu.

Ben onlara yaklaşınca kara eşeğin boğazındaki keleğin içinde tepili otları (kurt kulaklarını) çıkardım. Kelek ötmeye başladı, itler koptu (koştu) beni karşıladı, bana küçükleniyorlardı. Ben onları okşuyorum. Babam uyandı: " Ulan katır soyu nerede kaldın?" deyince, ben çekirgelerden biraz havadis vermek istedim ancak dinleyen olmadı. Biraz odun ve tezek toplamamı söylediler. Başladım ırmağın kıyısından odun, tezek ve kuru ot toplamaya Hacı Mehmet Onbaşı ateş yakıp iki taş çattı, biraz pilav suyu koydu. Ablalarına (hayvan sahiplerinin eşlerine): "Biz bir haftadır 12 büküm ekmek ve bir mucur bulgura talim ediyoruz" diye, biraz küfür etti. "Her gün taze taze aşımız gelse daha iyi olur, bu verimi de nereden çıkardın" diyerek biraz babama çatmak istedi. Babam ise: " Oğul, oğul yaz gününde ağalar adam diye savran şeyine... sarılırken, sen bir adam, bir eşek avara ederek her gün azık getirtmek istiyorsun. Ağalara, beylere yazık." Onbaşı bir yandan yavan yufkayı dürüp ısıra, ısıra yerken bir yandan da iyi sapı yapıyordu. Onbaşının eli çok uzdu. Gerek ağaç işleri, gerek ise ayakkabı tamiri ve kürtün (semer) yapmak, onun elinden gelen işlerdi.

O zamana kadar tencerede su kaynadı. Babam önce iki elini birleştirip bulgur torbasından, bulgur çıkardı. İki avuç dolusu

bulguru bir yandan üfleyip kepeğini savurarak suya dökmeye başladı. Sapı kırılmış ve boş fişek kapsülü takılarak uzatılmış tahta kaşıkla suyu karıştırdı. Sonra da ocağın yanındaki tezeklerin üstüne kaşığı koydu. Biraz sonra da pilavı karıştırıp, tuz attı ve tekrar aynı yere koydu.

Kaşığı alıp yıkadım ve taşın üzerine kodum. Babam yemeğin tuzuna bakmak için, kaşığı aldı, işi bittikten sonra tekrar tezeğe koydu. Ben yine oradan fişek kapsülü takılmış kısa saplı kaşığı tezeğin üzerinden alıp, çam alıp çam bardaktan lıkır lıkır su dökerek yıkadım. Taşın üzerine koydum.

O anda yaptıklarım babamın dikkatini çekmiş olacak ki: "Ulan suyu niye harcayıp duruyorsun, kaşığın nesi var?" diye söylendi. "Kaşığı tezeğin üzerine koyuyorsun" dedim.

Babamın toz, toprak ve uykusuzluktan kızarmış-küçülmüş gözleri birden bire büyüdü. Bana ters ters bakarak: "Tezek pis mi Ulan?" dedi. "Tezeğin ham maddesi nedir?" dediğimde ise: "Bok!" diye, karşılık verdi. "Peki, kaşığı neden üzerine koyuyorsun?" diye sordum. "Kes sesini, katır soyu" diye beni susturdu.

Bizim konuşmalarımıza onbaşı gülerken, çok üzülmüştüm. Babam kendisi ile ecit meci çekiştirinceye (tartışmak) kadar kalkıp itlere bir yalak yap dedi. Irmağın kenarında yağlı çamurlu bir yeri eşip, ayaklarımla çiğnedim. Biraz da su ısıtıp itlerin yalını çaldım. İtler yalını yerken, eniştemle aşımızı yemeğe başladık. Babam ise oruçlu olduğundan yemiyordu (Oruçlu ama yemeğin tuzuna da bakıyor).

Kuzunun gezme zamanı gelmişti ki oğlaklar yavaş yavaş oynamaya başladı. Kuzuları kaldırıp herke (nadas) çıkardık. Sıcaklık 35 dereceden fazlaydı. İtler sürekli ırmağın içine giriyor dışarı da duramıyorlardı. Sıcaktan tüm kuşların ağzı açık kalmış.

Babamla eniştem kuzuyu gezdirmeye gidince "fırsat bu fırsattır" diyerek ben de ırmağa girerek, biraz serinledim. Kaput

bezinden yapılmış uzun paçalı donumun paçalarını bağladım, uçkurunu da büzdürüp biraz ıslattıktan sonra içine üfleyerek şişirdim. Bu iki bacaklı tulum gibi şeyin üzerine yatarak yüzmeye başladım.

Biraz sonra eniştemin bana doğru yaklaştığını gördüm. Boynuna kırmızı bir yağlık (mendil) bağlamıştı. O zaman 1 Mayıs'ı bilmezdik. Zaten, 1 Mayıs da değildi. Boynuna 1 Mayıs'ta kırmızı mendil bağlayan işçilerin, emekçilerin hiç olmazsa bir bilinççi var. Bu eniştemin boynundaki yağlık niye? Birden fark ettim ki eniştemin kafasından akan kanlar boynunu, boğazını al rengine boyamış. "Noluyor enişte?" diye sordum. Keklicekler in çobanları bekçileri olan gençler: "Bu tarlalar bizim köyün arazisi, bu herkler (nadaslar) bizim ağalara ait. Neden burada kuzu yağıyorsunuz?" diyerek eniştemi ve babamı dövmüşler. Eniştem, Onbaşı. Bursa'da askerliğini Jandarma Karakol Komutanı olarak yapmış. Kanunu, nizamı bilen güçlü, kuvvetli, pehlivan yapılı bir gençti.

Keklicekliler daha çok sayıda, babam da ihtiyar 65 yaşında. Onbaşı, birinin elinden değneğini çekip alıyor. Çünkü kuzu gezdirirken değnek değil de çubuk kullanılır. Kekçileklerin elinden aldığı sopa ile her birini birer tane vurup yere yatırıyor. Bakıyorlar ki bu adamla baş edemiyorlar. Birisi bıçağını çıkarıp Onbaşı'ya saldırıyor. Onbaşı da karakucağa girip adamı yere yatırıyor. O boğuşma esnasında adamın bıçağı kendi bacağına saplanıyor. Kanlar akıyor. Babam eniştemin tuzluğundan tütün tabakasını alıp, adamın yarasına basarken Onbaşı oradan uzaklaşıyor, benim yanıma doğru geliyor. Ben ona sorduğum zaman: "Keklicekliler le kavga ettik, birisi yaralı orada yatıyor. Siz iki sürüyü birleştirin ve bizim araziye Hamzalı Çayı'ndan Çepni tarafına geçin." dedi ve gitti. Ben ırmağın kıyısından koştum. Babamın yanına vardım: "Kuzuları bırakıp biz de kaçalım,

Kekliçekliler gelip, bizi döverler" dedim. Babam: "Bir halt edemezler sen üzülme, sürüyü topla ve birleştirip bizim tarafa geçelim" dedi.

Ağanın hayvanlarını kendi ve evladının canından üstün tutan babam, beni göndermedi, kendi de kaçmadı. Kuzuları topladık, iki sürüyü birleştirdik. İlk yardım olarak sadece babamın yaraya sardığı tütünle yaralı adam ıssız tarlanın içinde kaldı.

Biz Hamzalı Çayı'na yaklaştığımız sırada hava kararmış, yıldızlar çıkmıştı. Babam iftarını ancak o zaman yaptı. Tekrar sahur yiyebilmesi için ekin kalıçlıyan ve yatıda yatan kalenin dibindeki kirişlerin tarlasına gitti. Celal ve Hayri Özdemir bardaktan biraz su vermişler, babam onu içmiş ve o su ile tekrar ertesi günkü oruca niyet edip başlamıştı.

İki sürüyü birleştirdiğimiz için çok kalabalık olan sürü, 700 civarında oğlak ve kuzu ekin arasında artık beni dinlemiyordu. Gece Keklicekliler gelip, babama ve beni öldürecekler diye o tarafa bakıyordum. Sabahın çabuk olması için dua etmek, Allah'a yalvarmak istedim. O anda aklıma, dua ettiğimde, yağmur ve rüzgâr yerine çekirge sürüsü geldi. Şimdi de yalvardığımda Keklicekliler gelir diye vazgeçtim. Gece uzun ve korkuluydu.

Kızılırmak'ın üzerine mehtap şavkı düşmüş, nehir yatağında parlaya parlaya menderesler çizerek, bir gelin gibi salına salına sessiz ve sakin akıyordu. Bir çekirgenin uçması, bir kuşun ötmesinden bile korkuyordum. Keklicekliler geldiğini düşünüyordum. Şafak söküp, tan yeli ağarmaya başlamıştı. Babam sabah namazını kılıyor, ben de kuzuların etrafını çevirmeye çalışıyordum. Bacaklarıma keyiş kafasının dikenleri batıyordu. Bu dikenler koşarken dizime bir battıydı da bir hafta kadar topallayarak yürümüştüm. Her taraf ışıdı. Babam birden donumla şalvarımı fark etti. Eğilip baktığımda aşağı tarafımın

açık olduğunu fark ettim. Meğer o gece hep öyle dolaşmışım. Karanlıkta kimse fark etmemiş, ben de hissetmemiştim. Ancak dikenin battığı için acı hissediyordum yine de unutuyordum, Keklicekli'lilerin geleceği düşüncesi daha ağır basıyordu. Babam donumu ve şalvarımı sormuştu: "Bilmem" dedim. Babam:

-Oğlum sen köyden geldiğinde donun ve şalvarın yok muydu, bir düşün?

-Vardı, sen görmedin mi? Tabi vardı.

-Oğlum sabaha kadar böyle mi durdun?

-Heye (evet).

-Üşümedin mi?

Sorusuna "Bilmem ki!" diye cavap verdiğimde, aklıma bir gün önce ırmakta çimmek (yüzmek) için üstümü çıkardığım geldi.

-Haa!... Hatırladım. Dün ırmakta çimmek için çıkarmıştım. Eniştem gelip de kavgayı anlatınca donumu ırmakta unutup koşmuştum.

-Ya pantolonun?

-Onu da herhalde eşmede unuttum.

-Hemen bir kop, onu da al gel.

-Keklicekliler gelir, ben gidemem.

-Korkma, haydi şuradan "Telli Bey'in Türküsü"nü çağıra çağıra git.

O üç, dört kilometre mesafe bana çok uzun bir yol geliyordu. Aslında daha 20 gün önce Mengişer'den Güre'ye kadar hiç dinlenmeden 10 km koşmuştum. Ancak şimdi bu kadarcık bir yol, bana çok uzun geliyordu. "Babam korkak demesin" diyerek, hemen koşmaya başladım. Babam yere tükürmüş, kurumadan gelmemi istemişti. Sırtımda bir içlik vardı, onu da çıkardım. Yılanın derisinden sıyrıldığı gibi çırılçıplak Tülek Yurduna doğru koşuyordum. Atatürk'ün Afyon'da "

Ordular, ilk hedefiniz Akdeniz'dir! İleri!" emrini hatırladım. Koşarken korkuyor, ancak korktukça da koşuyordum. Hedefime yaklaştıkça, düşman hattına yaklaşmış gibi hissediyordum. Sabahın erken saatlerinde bir nadas tarlasının içinde rüzgâr gibi gidiyordum. Tülek yurduna, ırmağın kıyısına vardım. Bir gün önce yüzmek için şişirdiğim uzun paçalı kaput donum yoktu. Ancak dizleri yamalı, arkası yırtık şalvarımı bulabildim. Onu kaptığım gibi Samsun'dan gelen bayrak gibi tekrar geldiğim yöne doğru ırmağın kıyısındaki kum ve çakıl taşların üzerinde hızla koşuyordum. Kuzunun (sürünün) yanına gelip, babama yaklaşınca, tembihini hatırlayarak "Telli Bey'in Türküsü"nü söylemek istedim. Ancak böyle bir türküyü hatırlayamadım. Böyle de bir türkü yoktu galiba.

Dağ başını duman almış,
Gümüş dere durmaz akar,
Güneş ufuktan şimdi doğar,
Yürüyelim arkadaşlar...

Diye marş söylüyor, adımlarımı da marşa uyduruyordum. Çırılçıplak herklerin içinde marş söyleye söyleye bir bayrak gibi taşıdığım yamalı şalvarımı düşman hattından kurtarıp getirmenin gururunu ve heyecanını taşıyordum. 12 yaşında ve ilkokul son sınıf öğrencisiydim.

O gün kuzuları hem korumuş, hem de dövmüştüm. Keklicekliler alırlar diye o tarafa gitmemeleri için hep çayın içinde yaymıştık. Çayın bir kenarında babam, karşı yakada da ben, 500 kadar kuzu ise çayın içindeydi. Sabaha kadar meleşti durdular. Hava biraz ısındı, kuşluk vakti oldu. Kuzuları Hamzalı çayının ağzından Karanın söğüdünün önünden Kızılırmak'ın öbür yakasına geçtik. Karşıdan gelen çobanlardan Şerafettin Yılmaz ve Gavur oğlu Bekir bize yardım ettiler. Artık kendimizi güvende hissediyorduk. Ancak eniştemin bıçakladığı

adam ya ölürse, ne yapacaktık? Bu soru ince bir sızı gibi içimize işliyordu. Her an kulağımız seste, babam 65, ben 12 yaşındayım, iki sürü kuzu aç, üzeri ıslak bir türlü yatıp, dinlenmek istemiyor. Bir yandan meleşiyorlar, bir yandan da etrafa yayılıyorlar. Babam sahurda yemeden oruca niyet ettiğinden çok halsiz ve yorgundu. Dudakları susuzluktan kurumuş ayaklarındaki çarıkların altında bağlı, eşek ve öküz nalı çakılı, ilaveler bir hayli ağırlaşmış olan bu nesneyi taşımakta zorlanıyordu. Gavur Oğlu Bekir:

-Şakir Ağa şu orucu boz artık, çok fena oldun.

-Tövbe de oğul, haşa haşa!

- Şakir Ağa bak hastalandın, bu çocuk o kuzuyu yalınız yayamaz. Sen gel şu kabak çiçeği dolmasından karnını bir güzel doyur. Bir güzel ayran iç hastalığın kalmaz.

-Tövbe de oğul, tövbe de. Bu 12 ayın (kutsal ay) selfirazında oruç yenmez, ağızım eğilir.

O gün babam ikindi vaktinde bayıldı ve iftar zamanına kadar yılgınların dibinde yattı. Çok korkmuştum, babam öldü, bir daha uyanmaz diye düşündüm. Nefes alıyor, ancak konuşmuyordu. Saatimiz olmadığı için iftar saatini tespit etmek zor oluyordu. Bir yıldız görünceye kadar beklemek gerekti. Nihayet ilk yıldızı gördük. Yıldızı gördüğümü babama müjdelediğim andaki sevincim, şalvarımı alıp getirdiğimdeki sevincimden daha fazlaydı.

Gavur Oğlu Bekir Ağa, bir çoban kazanı ayran yaptı, babam bunu bir dikişte hepsini içti. Nerdeyse 3-4 litre olan bu ayran babamı serinletmediği gibi, karnını da şişirdi. Zaten 1.45 boyunda olan babam, yürürken neredeyse kuzuların içinde kaybolmaya başladı.

Ağalardan hiç haber gelmiyor. Keklicekli ölürse ağalar eniştemi kurtarır mı acaba? Gözlerimiz yolda kaldı. Üçüncü

günü eniştem geldi. "Hapse düşersem bir daha karımı göremem" diye önce yaylaya gitmiş, karısını (ablamı) görmüş, ertesi gün de ağalara danışmış. Onlar da: "Bıçaklanan adam gebermez, bıçak karnına değil bacağına sokulmuş. Kama 12 cm girmiş, ondan adam gebermez" demişler. Eniştem sevinçle geldi. Sürüyü ayırdık, babam her gün Keklicekli'nin yarasının iyi olması için namazdan sonra dua ediyor. Azığımız geleli bir hafta olmuştu. Ben yine azık getirmek için köye gidecektim. Bu sefer eşmeyi amcam Şeh İsmail'in bostanının tam karşısından seçmiştik. Amcamın bostanında hiç yeşillik kalmamıştı. Çekirgeler yemiş, bitirmişti. Kızılırmak'ın bir yakasında bizim eşmemiz, diğer yakasında ise amcamın bostansız alaçığı (kulübesi) görünüyordu. Amcam o gün benim köye gideceğimi hesaplayarak: "Şu alaçığın cereklerini davar eşeğine çatıp da götürelim" diye bizim it ağrısına yakalanmış. Yan yan giden Cafar'ın Bekir'in (Uçar) kara eşeğin olunu bekliyormuş. Bizim olayları da duymuş, hem babam ve eniştеme "gazanız mübarek olsun" demek, hem de cerekleri eşekle köye taşımak için gelmiş.

Irmağın kenarında amcam göründü, çarıklarını çıkarıp, pantolonun paçalarını sıvayarak ırmağa girdi. Hava çok sıcaktı. Irmağın en derin yeri 1 metreyi geçmiyordu. Amcam tam bize yaklaştığı sırada biraz evvel yalını yiyen barak, amcama hücum etti. Ve çıplak bacağını ısırdı. Biz koşup amcamın koluna girdik. Amcamın bacağının kanları Kızılırmak'a karışıyordu. Babam yaraya yine tütün sarmak istedi. Ben Barak'tan (köpeğin ismi) amcamın intikamını almak için yerden taş aldım. Barağın beline de gittim (vurdum). İt vanılayıp, kaçtı. Birkaç vurmak istedim, babam engelledi.

-O itin bokunu yeme ulan katır soyu, o ağızsız, dilsiz hayvanı ne dövüyorsun?

-Ağzı yok da amcamı nasıl yaraladı?

Amcamın intikamını tam alamadığım için üzgündüm. Amcam da babamın, ağanın itini kardeşinden üstün tutmasına üzülmüştü. O sıcak havada soğuk bir atmosfer oluşturdu. Amcam çok duygulu içli bir adamdı. Kurtuluş Savaşı'nda (seferberlik) Mustafa Kemal'in yaverinin aşçısıymış. Çok güzel anılarını dinledim. Ağzından bal akıtırdı, fakat o anda sanki dili lal olmuştu, hiç konuşamadı. Sadece babamın ve benim yüzüme anlamlı anlamlı bakıp: "Ağanın malını korumak için kölenin canı gider" dedi.

Nerede kalmıştık? Sürü ırmağın kıyısında 5-10 gün sonra kuzu kirlenmeye başlar. Bir aile bir gün önce gelip kuzusunu yıkar. Gerçi sürüyü ırmaktan öbür yakaya geçirmek kuzuyu yıkarsa da bazı aileler özellikle tek tek yıkar. Yünleri kuruduktan sonra da kırklık denen terzi makasından daha büyük bir aletle kuzu kırkılır. Çoban kuzunun yüzeysel kırkılmasını ister, çünkü hem kırkım yeri tez kapanır. Yani kuzu düzgün görünür, bu da çobanın başarısı anlamına gelir. Hem de kırklık deriyi kesmez. Kesilen yaralara katran sürülür.

İyi çoban sürüyü bıtırak ve yapışkan otların içine sokmaz. Her on kuzudan biri çobana bırakılır. Çoban onları kırkıp, evine gönderir.

Kuzu sürüsünün çeşitli ses veren kelek, çan, zil, kongurdak gibi aksesuarları olur. Bu aletler en iyi kuzu ve oğlaklara takılır. Bu çobana hem zevk verir, duygulandırır, hem de sürünün ne tarafta olduğunu bildirir. Ayrıca bazı çobanlar kaval çalar, bunlar tunç veya erikten olur.

Köpeklerin boğazında da toht olur. Toht hayvanın boğazına bir zarar gelmesin diye, Sivri uçlu metallerden birbirine geçirilmiş bir halkadır.

Çobanın bir de tuzluğu olur. Bu renkli iplerden tezgâhta (çurfalıkta) dokunmuş bir torbadır. Uçları püsküllü olan çoban

buraya tuz veya bağcağını koyar.

Yaylada ise koyun bir ay daha kalır. Yine süt sağımı, yağ, peynir uğraşıları sürer. Köyden gelen birisi gözükünce: "köycü geliyor" diye bağırırlar. Köyden kayısı, elma, armut, üzüm, salatalık, taze fasulye, mevsimlik her çeşit meyve getirilir yaylaya. Gelen meyveden komşulara azar azar ikram edilir. Yaylacı kadınlar ormana gidip, kabuk toplar, sırtına şelek yapıp, obaya getirirler. Sütler bu odun ateşinde pişer, soğuk havalarda ocağa bir ateş kayılır. Etrafının dizip güncel konular, hikâyeler, masallar anlatılır. Hele de dışarıda sifenlik varsa ateşin tadına doyum olmaz.

Yağmur, kar, boran, kış, şıvgın, sifenlik yayladaki yağışa verilen isimlerdir. Yaylacılar bazen doğal (doğaçlama) tiyatro oyunları icat ederler. Bir bayan erkek elbisesi giyer. Başına sarık sarar, tanınmaz kıyafete bürünerek obada bir eve girer ya da sadaka toplar. Yabancıyı "beni bu gece misafir et" diye ev sahibi kadını kızdırır. Bunu bilen komşular saklanarak bu diyalogu izler ve gülüşürler.

Tekrar bu olayları abartarak birbirine anlatır, günün yorgunluğunu, şimdiki adıyla stresi atarlar.

Yaylaya çıktıktan 15-20 gün sonra koyunlar kırkılır, yünler çırpılıp temizlenir, yuvarlanıp haralarla doldurulur. Zamanı olan hanımlar imece usulü yün yıkar. Yünler suyu çok olan obalarda yıkanır. Suyu az olan obalar ise genellikle kayacığa gider. Kayacıkta dağın altından çıkan bir gövdesinden kalın buz gibi berrak ve çok lezzetli bir su çıkar.

Zamanında oraya yaylaya çıkan bir Ermeni vatandaşın sevgilisi, Arik isimli biri yaşarmış. Onu kaybeden sevdalı bey kayacığa bakar bakar da: "Yıkıl kayacık yıkıl! Arik senden su içti mi?" dermiş...

Kayacıkta yıkanan yünler aynı gün orada çayıra serilir ve

kurulur. Yine yün tokaçla yıkanır. Obadaki peynir taşı (denk taşı) gibi burada da yunak taşları olur. Yün önce bir gölette ıslanıp. Önce bir gölet yapılır. Yünler orada ıslatılır. Daha sonra tokaçla vurarak yıkanır. Tokaç: 25-30 cm çapında, bir tarafı yuvarlak diğer tarafı sapı olan ağaçtan (ahşap) bir alettir. Yün ve çamaşır yıkamak için kullanılır. Yün yıkamak için sabun kullanılmaz. Çoğan tozu kullanılır. Çoğan: kırda, dağda yetişen bir ot türüdür. Toplanır, kurutulup dövülür veya öğütülür, toz haline getirilir. Çamaşır ya da yünde kullanılır. Çamaşırı kar gibi yapar.

Yaylaya çıkalı 2 ay olunca çoban artık köye, Kızılırmak'a ineceğiz diye sürü başına (ağa) danışır. O da diğer sürü sahipleri ve köyün koruma reisi ile temasa geçer. İzin alındıktan sonra artık sürüler yayladan iner.

İzin alma olayı ekinlerin biçilip yığınların kaldırılması ile ilgilidir. Çünkü, koyun sürüsü de kuzu sürüsü gibi herkte (nadas) araziye inmez. Daha önce sıralamıştık. 14-15 sürü, her sürü 600-700 bunun da 300'ü kuzu olsa 15x1000= 15000. On beş bin hayvan ancak Çepni'nin arazisine ekin kalktıktan sonra sığar.

Köye iniş hazırlıkları

Tuluklar öğülür (yağa dönüştürülür). Teşt (büyük leğen) içine soğuk su konulur. Tuluktan çıkan dımız el ile yoğrularak yağ oluşur. Ya yağlar başka bir deriye, ya yağlar başka bir deriye ya da tenekeye basılır.

Kuzu sürüsü köye yollanırken yapılan kömbe ve keteli çöreklerden yine yapılır. Çamaşırlar yıkanır. Göçlerin köye inmesi eşeklerle, atlarla ve kağnılarla taşınır. Bu işi reçberler işin sıkı sıkı olduğu zamanda bir iki gün ara vererek yaparlar. Bu iş sanki dinlenme gibi gelir reçberlere. Köyün sıcağından kurtulup yayla yeli eserek yaylaya gitmek, eşleriyle buluşmak, hasret gidermek onlara bayram tatili gibi gelir.

Kağnılar yola dizilir. Delikanlılar bir türkü tutturulur:

Göç göç oldu göç yollara dizildi.
Uyku bastı, ela gözler süzüldü.
Ağ gelin de indim ola yayladan.
Kaşın değil gözün beni ağlatan.

Alırım ahtımı da koymam ağ gelin
Sürmelim sen bilin.
Bir taş attım ağ gelini ardına
Oda vardı ağ gelinin yurduna
Nakarat
Dere kenarında biten yosunlar
İkimizi bir kabre koysunlar
Biri yari biri kendi desinler.
Nakarat
Ala tekeyle kınalı koçlar.
Çobandeğneğini almış itini oştlar.
Ağ gelin sürmelim
Ağ gelin de anam ile bacımsın.
Ben ölürsem salacamda sicimsin.
Ağ gelin sürmelim.

Göçler o gün köye iner. Kadınlar da eşeklerine biner, heybelerine külek ve süt güğümlerini koyarak çobandan alınan randevuya göre sayım yerine giderler. Evden çıkarken herkes evini süpürüp, temiz bırakır. Temizlenmeyen ev, orayı görenler tarafından kınanır.

Çepni kadınları çok titiz ve temiz olur. Mutlaka evlerini

temiz bırakırlar.

Sağım yeri genellikle Güre, Kemki, Hamzalı gibi mevkiler olur.

Kuzey yurt pehlivanın yurdu, çiftte yurt gibi uzak yaylalardan hareket edenler ise ancak alın pınarı, soğuk yurt, çiçekli gibi mevkilerde sağım molası verir. Ertesi gün tabi Kızılırmak daha önce anlattığımız gibi her sürünün bir mevki ve ağılı vardır. O muhite gider. Köye iki ay sonra gelen yaylacıların gözüne köy evleri çok büyük ve beyaz görünür.

Yazar sevgili "Mehmet Güleç'in Ak Badanalı Ev" isimli eserindeki Çepni evleri ak badanalıdır.

Köyde hasret giderilir. Komşulara keteli çörekler ikram edilir. Ertesi gün yine küp yoğurduna çıkıp, eşeklerle ırmağın kıyısına süt sağmaya gitme işi başlar. Bu rutin davara gitme işi Eylül'e kadar sürer. 15 Mayıs'ta yaylaya giden sürü, 15 Temmuz'da köye iner. Tekrar Eylül-Ekim'de dağ güzleğine yaylaya gider.

Bu sefer sütler azalmış, soğulmaya yüz tutmuş olur. Her obadan birkaç kadın dağ güzleğine gider, öbür komşuların sağılan koyunlarını da emaneten sağar, biriktirir. Davar dağa (güzlüğe) gitmesine yakın sürüden keçiler seçilir. Perande adı altında köy civarında bağ-bahçenin gazellerini (yapraklarını) yiyerek yayılır. Keçiler Kasım ayına kadar sağılır. Perande sürüsü akşam köye gelir, sağılır, bir avluda yatar. Sabah erkenden çoban yine sürüyü dağa (yaylıma) götürür.

Yaylacı indikten birkaç gün sonra sürüdeki koçlar ve tekeler ayrılarak bir sürü yapılır. Onu da bir çoban otlatır. Koç sürüsü biraz imtiyazlıdır (torpilli). Kimse hiçbir şey demez. Herkes göz yumar, koçlar istediği yerde yayılır. Tabii köylünün bahçe, bağına zarar vermeden. Koçlar kuvvetlenir, kendine has özel ve güzel bir koku salar. Her akşam koçlar köye gelir. Bir

meydanlıkta sahipleri tarafından yemleri verilir (arpa, buğday, yulaf vs.). Bu yem, tekne ve leğenlerde bazen çiniklerde verilir. Çinik: tahıl ölçmekte kullanılan ahşap, etrafı çemberli bir ölçüm birimidir.

Koç katımından bir-iki gün önce her sürü koçunu ayırıp, boyalar. Genellikle aşılar. Aşı tıbbi bir aşı değil. Kırmızı toprağın ismidir. Bakın büyük üstad Veysel Şatıroğlu bu aşılığı bir şiirinde nasıl dile getirmiş:

Arzusun çektiğim Beşerek Dağı
Elvan çiçeklerin açtı mı?
Çevre yanın güzellerin otağı
Bizim eller yaylasına göçtü mü?
Güney tarafı kurban pınarı
Kalktı mı ola mezarlı boyunun karı
Garip öter meşeliğin kuşları
Yavru şahin yuvasından uçtu mu?

Doğusu bey yurdu, şahin kayası
Batısı aşılık taşır boyası
Üç oluktan geçen Türkmen mayası
Sultan sulağından suyun içti mi?

Yeşil atlas giymiş dağlar süslenmiş
Mescit Köyü eteğine yaslanmış
Şeme Dağı duman olmuş puslanmış
Sivralan'a Nur-u rahmet saçtı mı?

Boyanıp süslenen koçlar boynuzlarına ayva takılan sürüyü teşkil eden her evi ziyaret eder. Ev sahipleri koçlara yem, çobana bahşiş verir. Buna "yol" denir. Poşu, bir metre basma bez,

para verilir. Yol koçun boğazına bağlanır. Artık koçlar, tekeler sürüye katılır ve "koyunlar koçsadı" denir. Koça gelmesine keçiler için de "tekesedi" denir. Koçsamiyen koyun, tekesemiyen keçi erkeğini yanına komaz. Dolayısıyla kısır kalır. Sürü dağ güzleğine gider. Dağ güzleği: yazın kuruyan otların sonbahar yağmurlarıyla yeniden yeşerip canlanmasıdır.

Koç katımından sonra davar bellenir. Davar belleme: her sürüdeki komşular davarını ayırır, sayıp teslim alır. Sürünün sayısına göre on-on iki davar başına bir toklu hah (hak) verilir. Yetmiş beş toklu hak için toplanmışsa, bunun kırk tanesi koyun çobanına, otuz beş tanesi de kuzu çobanına verilir. Altı aylık hahını (ücretini) emeğinin karşılığını alan çoban evine gider.

O günden sonra bir hafta komşular münavebeli bir şekilde sürüyü yayar (otlatır). Buna "keşik" denir. Bu zaman zarfında kış çobanları da tutulur, görevi onlar devralır. Bu arada sürüden ayrılıp, başka sürüye giden veya yeni gelen komşular da olur. (FB-GS transferi gibi). Kış çobanı iki kişi olur; baş çoban ve çeltek (yardımcı) çoban. Koyun sürüsü, kuzu sürüsü birleştirilir. Kuzu artık toklu olmuştur. Anası ile beraber yayılır. Daha önce kış çobanının serüvenlerini anlatmıştık. Sürü dağ güzleğine (yaylaya çıkar),

"YEDİ DAĞIN ÇİÇEĞİ" isimli Öykü Sepeti'nden alınmıştır:

Eşek izi

Yıl 1951, Konyalı (Mustafa Pınarbaşı) ile Gücük Şekir (Şakir Demirboğa) Mengişer'de Sonbahar güzleğindeler. Koyunlar artık sütten kesilmiş, güzleciler yayladan inip kasabaya gitmişler. Çobanların azıkları verim (haftalık) geliyor. Bulgur, yağ, soğan, bulunursa patates (mecburiyeti yok). Yufka ekmek ve köpeklerin yalı için zavar (kalın un), bildik anlatımı şöyle: Bir çinik bulgur, yarım kilo yağ, on büküm ekmek (her büküm de beş yufka ekmekten oluşur). Üç çinik (şinik) arpa unu köpeklerin yiyeceği,

tabi köpek sayısına göre azalıp, çoğalabilir. Azıkları bitti, bugün azık gelmesi gerekiyor. Ne gelen var, ne giden (yer demir gök bakır). Çobanlar da, köpekler de aç. Gözleri yollarda kalan çobanlar serap görmeye başlarlar.

Şakir Ağa, üç Kulfu, bir Elham okur da yollara üfler. Konyalı: Ne o Şakir Ağa duaya başladın" der. Şakir Ağa gülerek: "Oğul, yerin, göğün direği duadır. Azıkçıların yolları açılsın diye dua ediyorum" der.

Öğle vakti Şakir Ağa kuzuyu gezdirmek için karlığın surata kuzuyu vurur. Açlıktan dizlerinin bağı çözülmüştür. Karlığın başına kadar otlayan kuzular orada biraz yatar, dinlenir. Tekrar yayarak obaya (mengişe) gelmek üzere kuzuyu ağzı yüzün koyun vurur (inişe geçer). Karlığın suratının yarı yerinden bir yol geçmektedir. Bu yol bir cılgadır. İnkışla Köyü'ne ait Mehmet Oluğu Yaylası'na (yurduna) gider.

Şakir Ağa, bakar ki bu cılgadan bir eşek izi geçmiş. "Herhalde köycü gelmiş, bizim azıkçı gelmiş" diye düşünür ve "Hey Allah'ım ne büyüksün, dualarımı kabul ettin azıkçı geldi. Ne kadar acıkmışım" der. Kuzuyu suya indirir, suladıktan sonra eşmeye vurur (arhacına bırakır). Konyalı'ya: "Öğğ Mutsa Çavuş azık ne zaman geldi? Kim getirdi?" der. Aldığı yanıt soğuk duş etkisi yapar: "Ne azığı be herif! Hayal mi görüyorsun?" Şakir ağa üzülür: "Ulan ben yolda eşek izi gördüm. O eşekli ne tarafa gitmiş?" der ve oracığa yığılır. Biraz dinlendikten sora ayağındaki çarıkları çıkartıp yanına koyar, kürkünü yastık yapıp yaslanır, başlar köycü yolu beklemeye. O anda müthiş bir şey görür; çarıklarının altına çaktığı eşek nalları o izlerin kendi izleri olduğunu görür, başlar gülmeye. Konyalı: "Ne o Şakir Ağa, niye gülüyorsun?" diye sorar. O da: "Sorma oğul, eşeği buldum. O eşek benim, çarığın altına çaktığım puhalıktaki eşek nallarının iziymiş" der. Bu espriye her iki çoban da gülemeye başlar.

Şakir Ağa çarığının saylarda (taşlı dağlarda) çabuk eskiyip, delinmemesi için, bir kösele üzerine çaktığı eşek-öküz nallarını çarıklarının altına bağlardı. Bu telefon telleri ve sırımlarla örümcek ağı gibi bağlı nesne yaklaşık yarım kilo gelirdi. Gittiği yerlerde çakır çakır ses çıkarırdı. Sanki Brezilyalı meşhur antrenör Didim Fenerbahçeli futbolculara özel yaptırdığı antrenman ayakkabısı. Tüm Çepni ve İnkışlalıların kırk yaş üzerindeki kuşağının belleklerinden silinmeyen hoş bir olaydır bu. Mustafa Uludağ (Edebiyat Öğretmeni) bu konuyu yıllar önce Varlık Dergisi'nde, Başka Bir Boyut'ta ele alarak düşündürücü, üzücü ve sevindirici bölümler olarak yazmıştı.

Çepniler tabi yalnız hayvancılıkla iştigal etmezler. Reçberlik, bağcılık, bostancılıkla da uğraşırlar. Bu arada kocabaş hayvanlarından da bir miktar anlatalım:

Her evin, birden beşe kadar inekleri olur. İnekler ilkbahardan sonbaharın sonuna kadar sığıra katılır. Sığır her akşam köye gelir, her inek evini bilir.

Buzağılar da yine dana sürüsüne katılır. Bunların ücreti harman zamanı buğday vererek ödeşilir.

Yazın harmanlar savrulup çecler (buğday) çıkınca, berberler, köy ve kır bekçileri, sığır, dana ve peraande (keçi sürüsü) çobanları eşeklere biner, harman harman dolaşıp hah (hak) toplarlar.

Mayıs'ta erkek ve kısır hayvanlar sığırdan seçilip, kırda yayılıp, yatar, köye gelmez. Buna "yoz" denir. Yoz çobanı ve sığır çobanı azığını kendi evinden temin eder. Mal sahiplerinden sadece hak (ücret) alır.

Reçberler ilkbahar Mart'ta öküzlerin, eşeklerin, atların hamını alır. Yani boş kağnıya koşar, birkaç km gidip gelir. Biraz yollar müsaitse tarlaya ahbın çeker (gübre taşır), taş çeker (taş getirir). Böylece öküzü, atın, camışın (manda) hamı alınır.

Her mevkide ağıllar ve ağıldan biraz küçük damlar vardır. Orada yatıp kalkarak tarlasını sürer. Buna "saman hergi" denir. Damda yatan çiftçi akşam çiftten (tarladan)geldikten sonra, damın çobanlık bölümünde aşını pişirir, hayvanları yemler. Buna "yatıya gitme" denir. Azıkları bitince tekrar bir haftalık azık götürülür. Buna "verim" denir. Yufka ekmeğin beş tanesine "bir büküm" denir. Birkaç büküm ekmek, biraz tereyağı, tuz, bulgur, patates, soğan ve biraz da yoğurtları varsa değme keyfine.

Saman hergi otların çoğalıp, öküzlerin doyacağı seviyeye gelince öküzler çayıra gönderilir. Köyden çoban tutulur. Çobanlar genellikle Abo'nun tarlada yatar. Küçük Mağara'daki sulaklardan sulanır. 20 Nisan'dan 20 Mayıs'a kadar yeşil ot yayılan öküzler tüyünü değişir, etlenir, koşuma hazır hale gelir.

Saman herginde sürülen tarla, vakit herginde ikilenir (ikinci kez sürülür). Aynı çizgiden gitmemek için tarlanın bir beceğinden (köşesinden) kısa kısa sürülür. Buna "tarlanın baş kaldırılması" denir. Birinci çizgiyi ikinci çizgi (çızı) bozar, aralık kalmaz.

Saman herginde tamamını bitiremeyen çiftçiler, vakit herginde iki kere sürerler.

Birinciye "aktarma", ikinciye "ikileme" denir.

Vakit herginde öküzler geceleri dağda yayılır, gündüzleri çifte (kara sabana) koşulur.

Çiftçi yalnızsa akşama kadar çift sürer, sabaha kadar mal yayar (hayvan otlatır). Çift sürme işi bitince, ot biçme mevsimi başlar. Arazisi içinden veya kırdan, meradan biçtiği otu çiftçi kurutup kışın hayvanına yem olarak verir. Buna "kes" denir.

Irgatlık: Ekin biçme olayına denir.

Her sabah eşeklere binip, tırpanını eline alan tırpancılar, tırpanın bir yeri kesmemesi için ökçeyi eşeğin kürtününün (semerinin) kaşına koyar, ucunu da arkaya doğru getirir, sapı

yukarıda olur.

Bazı tırpancılar ertesi gün de aynı muhite tırpanını ekinlerin içine saklar.

Öğle yemeği yığının dibinde veya ağaç gölgesinde yenir.

Bir tas bulgur pilavı, bir torba (kese) yoğurt, yufka ekmek, varlıklı olanlar üzüm ezmesi, yoğurtla karıştırılarak bir kapta biraz sulandırılır. Yufka ekmekle banak yapılarak ya da tahta kaşıklarla yenir.

Yemekten sonra tırpanlar çekişlenir. Örs yere çakılır. Çekişle, tırpanla ağzına vurularak alet keskinleştirilir. Tırpanla biçilen ekine "soğ" denir. Orakla soğlar deste yapılır. Desteler de çatal ağaçla alınıp yığın yapılır. Soğların yeri büyük, tarla tırmığı ile tırmıklanır. Tarlada başak kalmamasına son derece özen gösterilir.

Akşam tekrar eve dönülür. Ertesi günü yine tırpan biçme olayı 20-25 gün sürer. Sonra sap çekme işi başlar. Yığınların tarladan harmana getirilme olayı, harman yerleri tarlaların semtine göre olur. Örneğin: Karaağaç yazısı, Hamzalı, Gölbez tarafları ağaca tepeye harman yapar. Bu muhitten gelen sap kağnılar, Ali Çavuş'un yokuşun başında dinlendirilir. Buna "soluk verme" denir. Burası da soluk yeri.

Irmağın kıyısında Kalaycıoğlu Karagöl Geçiti'nin ağzı, Nahar yolunun başına çeşitli yerlere harman dökülür. Biz çocukken bugünkü Sağlık Ocağı'nın olduğu yere harman dökerdik. Harman dökmeye "sap dökme" denir. Yığılı olduğu gibi, bilezik de olur. Bilek isminden de anlaşıcılığı gibi daire şeklinde olur, bir kapı bırakılır. Bir simitten parça koparılmış şeklini alır. Sap üç çatal, ana dutla kağnıya yüklenir, urganla sarılır. Sonra da sıkıca çekilerek dökülmemesi sağlanır.

Kağnı, iki ahşap teker başları bir demir ile çember yapılır. Ortası delik mazı ile birbirine bağlanır. Tekerden dışarı çıkan

kısım, bir buylu ile tutturulur. Üstüne kağnı iskeleti konur. Mazının iki tarafı kağnı dişi ile muhafaza edilir. Mazı o iki diş arasında döner. Mazının yanmaması için manda boynuzundan yapılmış sabındırık içinde bulunan yağ, sabun benzeri kaygan maddelerle ara sıra yağlanır. Kağnılar çok güzel ses çıkartır. Buna "kağnı çızılaması" denir. Kağnının üzerine sap çekme düzeneği kurulur.

Kağnının tekeri ortada bir yanlarda da yarım daire şeklinde üç ahşaptan meydana gelir. Buna "ağsut" denir. Tekerin tam üstünde çıkıntı bir kısım vardır ki buna "arka köp" denir.

Meyilli yollarda kağnı devrilmesin diye bu köpe binilir. İki tane de ön köp olur. Onlar da öküzün arkasına isabet eder. Hayvan inişi aşağı kıçını o köpe dayar, kağnının hızlı gitmesini önler.

Kağnılar ve harman, Türk halkının belleğinde Kurtuluş Savaşı'nda büyük usta Nazım Hikmet'in "Milli Kurtuluş Savaşı Destan'ından Türk Milletinin Beynine, Yüreğine Altın Sözlerle Yazılmıştır... "

KADINLARIMIZ
(Milli Kurtuluş Savaşı Destanı'ndan)
Ayın altından kağnılar gidiyordu.
Kağnılar gidiyordu, Akşehir üstünden Afyon'a doğru
Toprak öyle bitip tükenmez
Dağlar öyle uzakta
Sanki gidenler hiçbir zaman
Hiçbir menzile erişemeyecekti.
Ve onlar
Ayın altında dönen ilk tekerlekti
Ayın altında öküzler
Başka ve çok küçük bir dünyadan gelmişler gibi

ufacık
kısacıktılar
Ve pırıltılar vardı hasta kırık boynuzlarında,
Ve ayakların altından akan
toprak,toprak
ve topraktı
Gece aydınlık ve sıcak
Ve kağnılar da tahta yataklarında
Koyu mavi humbaralar çırılçıplaktı.
Ve kadınlar
Birbirlerinden gizleyerek
Bakıyorlardı ayın altında
Geçmiş kafilelerden kalan öküz ve tekerlek ölülerine.
Ve kadınlar
Bizim kadınlarımız:
Korkunç ve mübarek elleri
İnce küçük çeneleri, kocaman gözleriyle
Anamız, avradımız, yarimiz,
Ve sanki yaşamamış gibi ölen
Ve soframızdaki yeri
Öküzümüzden sonra gelen,
Ve dağlara kaçırıp uğrunda hapis yattığımız
Ve ekinde, tütünde, odunda ve pazardaki,
Ve ağıllarda
Işıltılarda yere saplı bıçakların
Oynak ağır kalçaların ve zilleriyle bizim olan
kadınlar
bizim kadınlarımız
Şimdi ayın altında kağnıların ve hartuçların peşinde
Harman yerine kehribar başaklı sap çeker gibi
Aynı yürek ferahlığı

Aynı yorgun alışkanlık içindeydiler.
Ve on beşlik şarapnel çeliğinde
İnce boyunlu çocuklar oynuyorlardı.
Ve ayın altında kağnılar
Yürüyordu Akşehir üstünden Afyon'a doğru.

Sap çekme işi bittikten sonra düven sürmeye başlanır. Düven 2 metre uzunluğunda 50 cm eninde önü yukarı kalkıp bir ahşaptır. Kalkık yerde ve arkada enine uzatılmış bir kuşak bulunur. Düven iki tahtadan oluşur. Altı oyulmuştur, oraya çakmak taşları çakılarak (yerleştirilerek), ekinin ezilmesi sağlanır. Düven süren çocuklar akşamları sapların etrafına saklanarak oyun oynarlar. Gece de ekin saplarının içine gömülüp, uyurlar. Hele o yumuşak ekini sapın içinde yıldızlara bakmaya doyum olmaz. Çocuklar bir birine sorarlar: "Yedi kardeş hangisi?, Akşam yıldızı hangisi?, Samanyolu hangisi?" gibi yıldızları seyre dalarak uyurlar.

Düven süren çocuklar düvenin üstünde oturmaz, uyumaz, hayvanların pisliğinin sapın içine dökülmesine mani olur. Derhal çam bardağın ikiye bölünmesiyle elde edilen çanakla müdahale eder. O kakayı bir kenara koyar. O orada kurur ona "Yaban Tezeği" denir. Birde yapma vardır, sığır giderken yola bıraktığı pislikleri alınarak duvara yapıştırılır onada yapma denir. Ayrıca birde basma vardır. Basma; İlk baharda yassılanır üzerinden lo (silindir) geçirilerek pekiştirilir. sonbaharda bel ile kesilerek tezek olur. ayrıca gübre, kasnakların içerisinde çiğnanarak bir yere dizilir ve kurutulur. böylece hayvan gübresi yakıt olarak kullanılmış olur.

Harman belirli aralıklarla karıştırılır. İncelmiş şekline malağma denir. Kıvamına gelince koni şeklinde yığılır, buna "tığ" denir. Tığ rüzgârlı bir havada yaba ile savrulur. Denesi (tanesi) ayrılır.

Samana "namlu" denir. Buğdaya da "çec" denir. Buğday gözerle, halburla (kalbur) elenir. Temiz buğday çuvallara doldurulur, buna "seklem" denir. İri samana da "kesmik" denir.

Çuvallar (seklemler) ağız bağı ile bağlanıp, eşeklerle veya kağnı ile eve taşınır.

Saman da samanlıklara taşınır, ama saman çeteni ile. Saman çeteni: kağnının uzunluğunda, 1.5-2 m yüksekliğindeki iki tahta kağnıya monte edilir. Arkasına ve önüne çul tutulur. Saman bu iki tahta ve çulların koruyuculuğu içinde samanlığa taşınır.

Harman kalktıktan sonra buğdayını satmak isteyen yeni çubuk istasyonuna, toprak mahsulleri ofisine götürür. Orada buğdaylar kontrol edilir. Temiz ve tokluk derecelendirilmesi yapılır. Herkesin eline rakam verilir. Bu, kaç kilo ve hangi kategoriye giriyorsa onu belirler. Parasını vezneden alır, evine döner.

Evde kalan unluk, bulgurluk, yarmalık tohumluk ve hayvan yeminin dışındaki buğday ofise götürülüp satılır.

Unluk buğdaylar, önce yunağa gider. Orada halklara (taş oyması) yıkanır. Bir kadın ayaklarını çıkartır, diz kapağına kadar suyun içine girer. Buğdayı karıştırıp aktararak yıkar. Yıkanan buğday söğüt çubuğundan örme selelere konur, suyu süzüldükten sonra çuvallara tekrar doldurarak evin üzerine (toprak dama) çekilir. Oraya çullar serilir, buna "sergi" denir. Sergi ara sıra karıştırılarak kurutulur. Yine çuvallara doldurulup, değirmene gitmeye hazır hale getirilir.

Değirmenler, Çepni'de su değirmenleridir. Yüksek bir düşümden (şelale) kalın boru ile aşağıya hızla inen su çarkı dönderirir. Çark bir dingil ile taşa bağlanır. Alt ve üst taş olmak üzere iki taş olur. Alt taş sabit, üst taş bir kayışla dingilden gelen suyun düşüm gücünden potansiyel enerji, kinetik enerjiye dönüşerek taşa vereceğimiz hızla dönderir.

Üçgen prizma şeklindeki (hazneye) buğday boşaltılır. Dönen

taşın üstünde bağlı bir pabuç denen ağaç taş döndükçe ona değer, sallar sepetliladan dökülen hububat iki taş arasında ezilerek un olur.

Değirmende bir usta bir de sucu olur. Değirmen ustası taşı dişaller, düzen ve ayar verir. Sucu suyun hark yolunda düzgün gelişini sağlar ve ustaya yardım eder. Müşterinin buğdayını öğütür.

Taş dişallemek: 20 cm uzunluğunda, 10 cm eninde, ortası delik bir çapa gibi tarakla tık tık vura vura taşa dişaller.

Çepni Köyü'nde sekiz tane su değirmeni vardır:

1-Pınar başında kafa gelin değirmen
2-Derviş Ağaların aşağı değirmen
3-Derviş Ağaların yukarı değirmen
4-Müftü'nün değirmeni
5-Emin Ağa'nın değirmeni
6-İsmail Ağa'nın değirmeni
7-Hatem Ağa'nın değirmeni
8-Hidayet Ağa'nın değirmeni

Bu değirmenlerin tümü çevre köylülere hizmet verir. Şarkışla'nın, Gemereğ'in, hatta Sarıoğlan'ın köyleri buralardan hizmet alır (un öğütürler). Halbuki buğday öğütüyorlar.

Dışarıdan gelenlere "yazı köylüler" denir. Her değirmenin büyük bir ahırı olur. Gelen köylüler sıraya girer, buna "nöbetçi" denir. Bir hafta, on gün sıra bekleyen nöbetçiler olur. Hayvanlarını yayar veya beslerler. Kendileri de değirmenin misafir odasında ya da kağnıların üstünde yatarlar. Büyük çullardan, kilimlerden yapılmış özel hararlarla taşırlar buğdaylarını.

Çepni sonbaharda bir panayır yeri gibi şenlikli olur. Her değirmenin önünde 20-30 kağnı sıra bekler. Bazı değirmenler çift taş dönderir. Yani iki yerde un yapılır. Sekiz adet su

değirmeni, tam kapasite çalışır. Bu işin yazı-kışı yoktur. Her mevsim çalışır. Ama sonbaharda en yoğun günlerini yaşar.

Değirmen ustası ve sucu, yıllık olarak değirmen sahibi ile anlaşırlar.

Ahmet usta ve Hasan usta gibi isimler bu işin duayeni. Ayrıca Emin Yıldız da bu işin piri, ama o mal sahibi, 2 adet değirmeni var. Ustalar çok sıkışırsa yardım eder.

Meşhur sucular: Hasduran (Duran Coşkun) Yadigar Pehlivan (Yadigar Özbek) gibi sucular vardır.

Un, ahşap ambarda saklanır.

Bulgur: buğdayın en iyi (keşlik) buğdayından olur. Yukarıda un için yapılan yıkama usulü bulgurda da tatbik edilir. Ancak bulgurluk için yıkanan buğdaylar önce büyük kazan ve teştlerde kaynatılır. Buna "hedik" denir.

Sıcak hedik direk çul veya kilime serilmez, önce bir yer sofrası tahtanın üzerine dökülür, orada sıcağı birkaç derece düşer, ondan sonra serilir. Akşamları sergi toplanır. Çünkü çiy düşer. Sergi beklemek için, serginin yanında yatarak yıldızlara bakmanın keyfine doyum olmaz.

Harmanda sapın içinde de aynı duyguyu yaşardık. Zira orada sabun kalkınca düven sürmek var. Burada daha hayal kurabilirsin. Çok hayal de iyi olmaz. Çünkü burada da sabah mektep var (okula gidilecek).

Kaynayıp kurutulan bulgurluk önce soku veya setende dövülür. Soku: yarım metre derinliğinde 1 metre yükseklikte içi oyulmuş bir taş, malzemesi içine konur. Biraz ıslatılır, tokmakla dövülür. Tokmak: devenin kafası gibi, aşağısı geniş yukarısı dar sap takılmış ahşap bir malzemedir.

Beş, altı delikanlı soku döverler. Tokmakla vuruş bir seferinde balta ile odun keser gibi vurulur. İkinci sefer, sağ elle tokmağı tepeden dolandırır, sol elde onu yüz hizasında yetişir, iki

el birden vurur. Her iki delikanlı aynı ahenkte vurur. Yanındaki baltalamasına vururken, öbürü ikincisini yapar. Böylece hiçbir tokmak birbiri ile çarpışmaz. Bazen sekiz, on tokmakçı olur, tabi sokunun da geniş olması gerekir.

Delikanlılar nerede bir tokmak sesi duysa oraya gider, hemen yardım eder. Onlara şeref verir.

Belki üç tokmakçıyla başlayan iş bazen on, on beş kişiyle bitirilir. Bu güzel töre bir imece değil, karşılıksız yapılır. Hele de o mahallede sempati duyduğu kız varsa delikanlı hemen oraya koşar.

Seten: 2-3 m çapında, yassı bir taş oyması (çukur), kenarları 30-40 cm yükseklikte, bu çukur taşın ortası delik olur, oradan bir ağaç direk marifeti ile yukarıya bağlanır. Bir tır kamyonunun tekerinden daha büyük bir taş o çukurda direğe monte edilerek bir hayvan tarafından döndürülür. Bir kişi devamlı karıştırır. Aynı zamanda hayvanı sürer.

At, katır, eşek, öküz, camış (manda) gibi hayvanlardan yararlanılır. Tabi tek hayvan olur.

Bulgur böylece dövülür. Sonra da tekrar serilip kurutulur. Kuruyan bulgurluk kalburlarla savrulur, kepeği ayrılır. Bulgur taşında ya da değirmenin bulgur yapan bölümünde çekilerek bulgur olur. Bulgur elenir. İncesine "düğürcük" denir. Düğürcük, köylünün sabah çorbası (yegâne çorbası).

Bulgur taşı: yaklaşık 40 cm çapında, 10-15 cm yükseklikte yassı bir taş, buna "alt taş" denir. Onun üstüne de ortası delik, bir kenarından dik bir sapla (kulp) döndürülen "üst taş" olur. Üst taşla, alt taş arasının birazcık boşluk bırakması için bir kepi konur. Meşin (deri) conta, üst taşın sapından 2-3 genç kız tutup taşı dönderirler. Bir elleri ile de yanındaki bulgurluktan avuçla alınıp delikten dökerler. İki taş arasında ezilen bulgurluk yine bulgur ve düğürcük olarak taşın kenarlarından aşağıya dökülür.

Bu işi genellikle genç kızlar yapar. Delikanlıları aralarına pek koymazlar. Delikanlılar kızların elini sıkar diye ön yargıları olur.

Yarma: yıkanan buğday soku ve yağa setenle dövülür, kurutulup savrulur. Kepeği ayrılan birazda örselenmiş bu malzemeye "yarma" denir. Buna batıda "buğday-keşkek" denir.

Yarmanın çok güzel katıklı aşı olur (ayran çorbası) yaz günleri soğuk soğuk yemesine doyum olmaz. Yanında biraz da yeşil soğan olursa değme keyfine (Çepnililer "saz gibi soğan, buz gibi katıklaş" derler). Yarmanın içine nohut ve fasulye katılır. Kış hazını (kış erzakı) böylece dizilmiş (hazırlanmış) olur.

Tohum ekme işi yine ağılda ve damda yatılarak olur. Yine yiyecek ve hayvan yemi evlerden götürülür. Tohum ekme Ekim ayında yapılır, ilkbaharda da ekilir. Ona "yazlık" denir. Makbul olanı sonbahardaki ekimdir.

Yine çiftler (kara saban) tarlayı evlek yaparlar (çizgi belirlenir). Oraya tohum saçılır. Bele bağlanan tohum önlüğü sol elle uçlarından tutulur. Sağ elle de buğday alınıp, öne doğru iki çizgi arasına evlek serpilir. Evleğin özelliği tohumların (buğday taneleri) isabetli ve eşit aralıklarla düşmesidir.

Sonra da hemen sürüm başlar. Çok ara verilmez, çünkü kuşlar veya karıncalar toplar. Toprakla karıştırılan tohum daha sonra tapanlanır. Tapan: "T" Harfi gibi ok kısmından yidecek, çift kayışı marifeti ile öküzler koşulur. Tapanın okla birleşen kısmında kazma sapı gibi bir dikeç olur. Çiftçi oradan tutar, tarlayı tapanlar. Bu işlemle tarlanın işi biter.

Hele bir de hafta içinde yağmur yağarsa ekimden sonra yeşerir. Buna "göcek" denir. Göcekler kışın karın altında kalır kar ekine yorgan olur. Buna kar ana (kar anne) denir.

Tabi şimdilerin teknolojisi mibzerlerle ekin; traktörlerle sürüm, diskaro, vanvey vs. gibi aletlerle tarlayı ıslah etme, yine mibzerle gübreleme bizim eski kültürümüzü etkiledi. Her şey

motorize. Tohum ekme işi bittikten sonra odun ve yakacak temin edilir. Şayet kömür alınamıyorsa, dağdan odun getirilir.

Önce Orman Bölge Müdürlüğü veya Şefliğinden izin alınır. Buna "ruhsatiye" denir. Ormancıların (Orman Bakım Memurları'nın) göstereceği bir muhitten bir hafta, en çok da 10 gün izin alınarak yakıt temin edilir.

BUGÜNKÜ ÇEPNİ KASABASI

Çepni, Gemerek İlçesi'ne bağlı şirin bir kasaba olup 17 km'lik yolun tamamı asfalttır. Kızılırmak Köprüsü'nden bağ ve bahçeler kasabaya kadar yolun iki yanını çevrelemiştir.

Çepni'ye ilk gidenler bu yol güzergahını yeşil zümrütle bezenmiş takların altından geçerek gitmeye benzetirler. 73 yılı aşkın süredir kasabada okul bulunması, okur-yazar sayısının yüzde yüze ulaşmasını sağlamıştır. Çepni kasabası halkı ileride anlatacağımız üzere ziraat, hayvancılık, bağ ve bahçecilik yörede önderlik yaparken, adeta çevresinin besin ambarıdır.

1960'lı yılların ortasında yurt dışına işçi göndermesi ile Çepni kasabasından Almanya, Avusturya, Belçika, İsviçre, Fransa, Hollanda, Danimarka, Norveç, Kanada ve Avustralya'ya kadar çok sayıda işçi ve ailesi gitmiş, bilhassa yaz aylarında bu kasabadaki yabancı ülkelere ait plakalı araç sayısı 400'ü geçmektedir. Hatta Almanya'nın Wupertai şehrinde Çepnililerin kalabalık olması nedeniyle "Küçük Çepni" denilmektedir. Tarım tamamen motorize olmuş, sulama suyunun da yeterli olması nedeniyle verim yüksek, arazi sulu, ziraata elverişlidir. Gemerek yazısı ve Ağçatepe Mevkilerindeki üzüm bağları, armut, elma, kayısı, erik; Kemki Mevkiinde ceviz ve Girebolu bahçeleri halkın gelir kaynaklarından bir bölümünü teşkil eder.

Jandarma Karakolu bulunan Çepni Kasabası, 1955 yıllarında belediye olup Alaybey ve -Şehit Bnb. M. Aras Mahallesi diye iki

de mahalle muhtarlıkları bulunmaktadır.

Sağlık Ocağı da mevcut olan Çepni kasabasında ulaşım imkânı çok müsaittir.

Kasabada bulunan camii çok eski olup Selçuklular döneminde yapıldığı sanılmakla beraber, cami avlusunda henüz tercüme edilmemiş bir hitabe bulunmaktadır. Camii'nin nihrabanın tek bir taştan işlemeli, oymalı ve şekillendirilmiş olması tarihi değerini artırmaktadır. 1960'lı yıllarında camiyi daha da güzelleştiren zarif bir minarenin yapılması, bu Ata yadigârını daha da belirgin hale getirmiştir.

Ayrıca yurt dışında çalışan Çepnililerin teşebbüsü ile 1975 yılında "Çepni Gücü Yem Sanayi ve Besicilik A.Ş"yi kurmuşlardır. Şirket Gemerek-Çepni Karayolu'nun Bucak mevkiinde kurduğu yem fabrikası, 1982 yılı başında üreteme geçmiştir. Her türlü küçükbaş ve büyükbaş hayvan yemi üreten fabrika 10 ton/saat kapasiteli olup 15 işçi çalıştırmaktadır. Sermaye Sanayi ve İşçi Yatırım Bankası, Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği Genel Müdürlüğü ve Çepni Belediyesi'nin ortaklığı yanı sıra yurt dışındaki işçilerden 481 ortağı bulunmaktadır. Ayrıca bir de süt fabrikası vardır. Burada emeği geçenlere saygıyla anıyorum.

KISA BİR ANEKDOT:

Bir gün Sızır kasabasında okul arkadaşlarım, emekli astsubaylarla gezerken şaka için: "Çepnililer hem musavır (misafir) sevmezler, hem de lokantaları yok. Bakın Sızır'da ne güzel lokantalar var" dedim. Bunu duyan bir esnaf (aminim): "Bizim üç tane de camimiz var" dedi. Ben de: "Bizim bir camimiz var ama iki tane de fabrikamız var. Sizin kaç fabrikanız var" diye sordum. Esnaf: "hiç yok" dedi. Arkadaşlarım: "cevabını aldın mı?.." diye esnafa takıldılar...

ÇEPNİ KASABASININ ARAZİ (MUHİT) İSİMLERİ

Kızıliniş, Pınarbaşı, Hallolu, Tahtayaap, Kemki, Taşlıtepe, Sızırsivrisi, Ceniğinkeh, Durmuşun tarla, Naharyolu, Gemerekyazısı, Güllük, Burhanyolu, Sincan, Kuştepesi, Bayıryüzü, Köyönü, Korununyazı, özünağazı, Yüreğel, Ötegeçe, Kalaycıoğlu, Bucak, Tekmezar, Üce (Yüce), Çorak Pınar, Körmuratoğlunun dere, Baliinoğlunun tarla, Karagöl geçidi, Kıranarkacı, Göğfatmalı, Tepepınar, Dürmepınarı, Karanınsöğüdü, Tülekyurdu, Tefiğindamı, Hamzalıçayı, Delisülemanın pınarı, Eğribıcak, Aliçavuşun çay, Karabaşağazı, Yılanlı, Ağcatepe, Hamzalı, Karaağaç yazısı, Demirarkaç, Sorgunludere, Kayanınarkası, Gölbez, Topakkaya, Kumurdu, İninbaşı, Tilki Hurşudun bağı, Tıhraz, Sazak, Kalederesi, İninönü (İnönü), Büyükdüz, Küçükdüz, Kurbanpınarı, Kızılbayır, Allızeynep' in pınarı, Killiğidere, Derindere, Yaralıtaş, Kınalıkapı, Bıdıkyokuşu, Uzuntarla,

ÇEPNİ YAYLARIN'A

Akdağ diye namınızı almışsın
Her tarafa şayalarını salmoşsın
Göçler gitmiş bunca ıssız kalmışsın
Söylen dağlar kaç bin yaşınız
Benim gibi dumanlı başınız

Erciyes Dağı Çökmüş karşısında
Nergiz alır gül satılır çarşında
Bunca evliyalar yatar başında
Söylen dağlar kaç bin yıldır yaşınız
Benim gibi dumanlır başınız

İzzet der ki ben yükümü tayladım
Bir zaman yaylanda ben de yayladım
Tatar iken Özbek oldu soyadım
Söylen dağlar kaç bin yıldır yaşınız
Benim gibi dumanlıdır başınız

İzzet ÖZBEK

HEY ÇEPNİ'Lİ, ÇEPNİ'Lİ (SEVERİM ÖĞRETMENİMİ)

Hey Çepneli Çepneli, sizi çokca övmeli
Şu köylerin içinde, Şarkışla'nın temeli.
Var Kınalıkapısı, taştan evin yapısı
Gelin görün Çepniyi, Tıhrazkılıç kayası
Severim öğretmeni, adam eder o beni
Candan üstün tutarım banabilgi vereni
Bayır yüzü bağları atmış dünkü çağları,
Lale sümbül yaylası, gül menekşe bağları
Bey namaza gideriz, orda seyran ederiz.
Karababa harlı dağda koyun, keçi güderiz.

Arif ASLAN (Karözü)

EK:

Bir anlatıya göre:

*İmam Mehmet Avşar soyundan gelen: Kayseri'nin Tomarza ilçesinden askere gider. İnkışla'lı bir arkadaşı ile askerden kaçmaya karar verirler. Ancak askerlikten kurtulmanın tek yolu bir Medrese'den eğitim almak zorunluluğu vardır.

Bu iki kafadar askerden kaçarlar. İnkışla'lı medreseye kayıt olmayı istemez zaten okur yazarlığı da yoktur. Mehmet ise Medrese tahsilini tamamlar Çepni köyüne imam olarak atanır. Hatem ağanın bacısı Urhiye ile evlenip Çepni'ye yerleşir. Üç tane çocuğu olur. Bugün İmamlar diye anılan sülale: Kaymak-Kel Mustafa-Kamil'in çocuklarıdır.

Bir başka anlatımda da elimizde şöyle bir bilgi var:

Yukarıda Çepni kasabasının mevkilerini sıralarken adı geçen Göğ Fatmalı ve Hamzalı iki kardeşin ismine izafeten yerleşim birimini verilen isim olarak karşımıza çıkıyor.

Göğ Fatmalı kardeşi Hamzalı'nın kızını oğlu ile nişanlar bir gün Göğ Fatmalı'nın oğlu nişanlısını görmek için Hamzalı'ya gider. Hava karardıktan sonra nişanlısını görmek için eve girmek üzere bir kenarda at'ını koluna bağlar ve uyur. Gece At delikanlının kolunu kopartır ve kaçar. Kolu kopan delikanlı bunu gururuna yediremez köyünü terk edip İstanbul'a gider. Orada çalışır daha sonra bir manifatura mağaza sahibi olur ve ölür. Oğlu subay mektebini bitirip subay olur. Çepni köyünden deli Bilal bu subayın bölüğünde asker olur. Çepnili olduğunu anlayınca evci yazdırır. Her Cuma tatilde deli Bilal subayının evine ziyarete gider. Daha sonra deli Bilal Yemen'e gönderilir ve bir daha dönmez. 1888 Doğumlu deli Bilal Demirboğa Yemen'de Şehit olur. Bu deli Bilal Çepni tarihinde ilk defa Kurbanpınarının üst tarafındaki karakuş yuvasına tırmanarak çıkan kişi olarak ta

karşımıza çıkıyor.

Bir tarih de Çepni kasabasından kör Ahmet'in oğlu İsmail Ergül manifatura mağazasına mal almak üzere İstanbul'a gider. Orada Hamzalı isminde bir mağaza görür, dikkatini çeker ve gidip sorar. Mağaza sahibi bu hikayeyi emekli subay mağaza sahibi İsmail Ergül'e anlatır ve ahbap olurlar.

İsmail Ergül'den satıldıktan sonra parasını göndermesini söyleyerek balyalarla kumaşı Çepni'ye gönderir.

Bu hikayeyi İsmail Ergül Molla Ahmet'in Mustafa Uludağ'a anlatır. Onun oğlu Ahmet Uludağ'ın anlatısıdır.

Çepni'li Ermeniler:

Çepni'de 150 kadar Ermeni kökenli Türk vatandaşı yaşamış. 1910 yıllarında Fransızlar bir Katolik mektebi yapmışlardır. Bu mektep bugün ki Çepni karakolu'nun olduğu bina söylenir. Burada Ermeni kökenli vatandaş çocukları ile Türk çocukları beraber eğitim almışlardır. Bunlardan Molla Ahmet'in Mustafa Uludağ, Cafar'ın Emin Uçar, Cengiz Halil ağa (Halil Ural) gibi isimler sayabiliriz.

Ayrıca Ermeniler bugünkü doğu mahallesinde Ali Özalp öğretmenin evi ve Profesör Muzaffer Yücel'in evlerinin bahçesinde o zamandan kalma bir kuyuya rastlandığı tespit edilmiştir. Burada karakol inşaatı sırasında İzzet pehlivan (İzzet Özbek) oraya gider. İnşaatı izlerken usta başı sorar

- Sen pehlivanmışsın öyle mi?
- İzzet pehlivan : Evet pehlivanım
- O halde şu iki uçdan sıkıca tut der ve bir kolu çevirir
- İzzet pehlivanın kolları sökülecek gibi sarsılır ve

bırakır. Buradan anlıyoruz ki o tarih de kendi yöntemleriyle elektrikli malzeme kullanabiliyorlar.

Çepnili Ermenilerle her zaman çok güzel diyoloğumuz ve anılarımız olmuştur. Hiçbir zaman o vatandaşları ayrı (öteki) olarak görmedi Çepni halkı. Hatta bizim kapı komşumuz kunduracı Karikin usta'nın vefatı sırasında kasaba eşraflarından Ali Keskin ve Avni Ulusoy öncülüğünde gayet sade ve yalnızlığını hissettirmeyecek nezaket içinde cenazesi defin edilmiştir.

Bunu duyan İstanbul Ermeni kilisesinden bu şahıslara teşekkür bildirisi gelmiştir. Çepnide çok muazzam bir kilise mevcuttur.

Çok ustalardan ve zanaatkarlardan duyarız.-: Allah rahmet eylesin benim bir Ermeni ustam vardı ben bu zanaatı ondan kaptım diye şükran duygularını dile getirirler...